SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

5

Cocedor eléctrico al vapor SDG 800 A1
Vaporiera elettrica

(ES) **Cocedor eléctrico al vapor**
Instrucciones de uso

(IT) (MT) **Vaporiera elettrica**
Istruzioni per l'uso

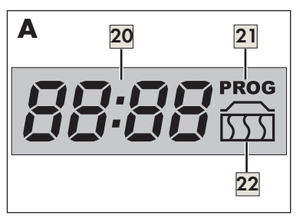
(PT) **Aparelho para cozinhar a vapor**
Manual de instruções

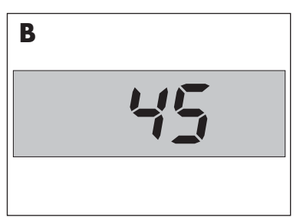
(GB) (MT) **Steamer**
Operating instructions

(DE) (AT) (CH) **Dampfgarer**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SDG 800 A1-08/11-V1
IAN: 71108

SDG 800 A1





Introducción
Uso apropiado ... Página 6
Datos técnicos ... Página 6
Volumen del suministro ... Página 7
Descripción de las piezas ... Página 7

Seguridad ... Página 7
Utilizar accesorios originales ... Página 8

Antes de poner en funcionamiento por primera vez ... Página 8

Puesta en funcionamiento ... Página 8
Ajuste de la hora ... Página 9
Utilizar la función "Iniciar inmediatamente" ... Página 9
Utilizar retardo de inicio ... Página 10
Modo de conservación del calor ... Página 11
Utilizar varios recipientes de vaporización ... Página 11
Sugerencias ... Página 12
Tabla de tiempos de vaporización ... Página 12
Almacenar el aparato en el menor espacio posible ... Página 16
Descalcificado del tanque de agua ... Página 16

Limpieza y mantenimiento ... Página 17

Asistencia técnica ... Página 17

Garantía ... Página 17

Eliminación ... Página 18

Declaración de conformidad / Fabricante ... Página 18

Recetas ... Página 19

En estas instrucciones de uso se utilizan los siguientes pictogramas / símbolos:			
	¡Leer manual de instrucciones!		¡Cuidado con las superficies calientes!
	¡Siga las indicaciones de prevención y seguridad!		¡Peligro de muerte o accidente para niños!
	¡Peligro de explosión!	**W**	Vatio (Potencia efectiva)
	¡Tenga cuidado con las descargas eléctricas! ¡Peligro de vida!	**V~**	Voltios (Corriente alterna)
	¡Apto para alimentos!		¡Controle regularmente el buen estado del aparato, el cable de alimentación y la clavija!
	¡Así actúa correctamente!		¡Peligro de incendio!
	¡Evacue el embalaje y el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente!		

Cocedor eléctrico al vapor SDG 800 A1

Introducción

Estamos encantados de que se haya decidido por este producto. Despliegue la página con las ilustraciones y familiarícese con todas las funciones del aparato antes de la primera puesta en funcionamiento. Para ello, lea con atención las siguientes instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el aparato únicamente de la forma descrita y para los usos indicados. Conserve bien estas instrucciones. Entregue toda la documentación en caso de transferir el aparato a terceros.

Uso apropiado

El aparato está destinado a cocinar al vapor los alimentos. El aparato debe utilizarse únicamente en espacios secos y cerrados.

Cualquier otro uso o modificación del aparato se considera como no adecuado y entraña considerables peligros de accidente. El fabricante no asume ningún tipo de responsabilidad por los daños derivados de un uso distinto al indicado. Este aparato ha sido diseñado para el uso exclusivo doméstico privado.
¡No utilice el aparato para fines comerciales!

Datos técnicos

Descripción del modelo:	SDG 800 A1
Tensión nominal:	220–240 V~, 50 Hz
Absorción nominal:	800 W
Volumen recipiente de vaporización:	3 l
Volumen cubeta para arroz:	1 l
Medidas:	aprox. 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (A x H x P)
Peso:	2,05 kg

Volumen del suministro

Tras desembalar el aparato compruebe la integridad del contenido y las buenas condiciones del dispositivo y todas las piezas.

1 Aparato de base
1 Turboring
1 Cubeta de recogida de condensados
3 Recipientes de vaporización
1 Recipiente para el arroz (1l)
1 Tapa
1 Manual de instrucciones

Descripción de las piezas

1 Tapa
2 Cubeta de arroz
3 Recipiente de vaporización superior (3)
4 Recipiente de vaporización medio (2)
5 Huevera (Hendiduras)
6 Recipiente de vaporización inferior (1)
7 Cubeta de recogida de condensado
8 Turboring
9 Marca mínima
10 Aparato de base / tanque de agua
11 Resistencia
12 Indicador del nivel de agua
13 Pantalla LCD
14 Interruptor de CONEXIÓN / DESCONEXIÓN
15 Lámpara de control
16 Tecla Más / Menos
17 Tecla PROG ("Programar")
18 Cable de red con enchufe
19 Marca MAX
20 Indicador de tiempo
21 Símbolo PROG ("Programar")
22 Símbolo de conservación del calor

Seguridad

¡ADVERTENCIA! Lea las advertencias e indicaciones de seguridad El incumplimiento de las advertencias e indicaciones de seguridad puede provocar descargas eléctricas, incendios y / o lesiones graves.

GUARDAR TODAS LAS ADVERTENCIAS E INDICACIONES DE SEGURIDAD POR SI LAS NECESITA EN UN FUTURO

Evite los accidentes y deterioros del aparato:

- **¡PELIGRO DE MUERTE O ACCIDENTE PARA BEBÉS Y NIÑOS!** No deje nunca a los niños sin vigilancia con el material de embalaje o el aparato. Existe el peligro de asfixia por causa del material de embalaje y peligro de muerte por quemaduras. Los niños a menudo subestiman los peligros. Mantenga siempre el aparato fuera del alcance de los niños.
- No trabaje con el aparato en entornos potencialmente explosivos en el que hay líquidos inflamables, gases o polvos.
- Los niños o las personas que carezcan de los conocimientos o la experiencia necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o psicológicas estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. Debe mantenerse a los niños vigilados para que no jueguen con el aparato.
- **¡PRECAUCIÓN!** Nunca deje el aparato para vaporizar sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
- **¡PRECAUCIÓN!** ¡Riesgo de quemaduras! Durante su funcionamiento, el aparato alcanzará altas temperaturas. Preste atención de no entrar en contacto con el vapor de agua o con los alimentos calientes
- Levante la tapa 1 lentamente, apartándola de usted y deje que de esta manera el vapor salga por detrás. No se incline sobre el aparato mientras sale el vapor de agua. Utilice manoplas de cocina para sujetar la tapa 1 cuando la retire de los recipientes de vaporización 3, 4, 6. Utilice un tenedor o unas pinzas para comprobar si los alimentos están bien vaporizados.

- Desconecte el aparato después de cada uso. No deje el cable 18 de alimentación sobre la superficie de trabajo, de forma que el aparato no pueda ser arrastrado hacia abajo.
- Deje que el aparato se enfríe del todo antes de retirar el resto de agua del tanque de agua 10.
- **¡PRECAUCIÓN! ¡PELIGRO DE INCENDIO!** No coloque el aparato para vaporizar cerca o debajo de cortinas, armarios suspendidos o cualquier otro material inflamable en funcionamiento.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor (ni sobre una mesa barnizada, ni sobre manteles). No utilice el aparato cerca de otras fuentes de calor (horno, llama de gas). De otro modo, existe el peligro de daños en el aparato y/o en los muebles.
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable. Mantenga una distancia suficiente a paredes y armarios. De esta manera evita los daños causados por el vapor que sube.
- Preste atención a que el tanque de agua 10 disponga de agua suficiente durante el proceso de vaporización. No recubra el tanque de agua 10 con papel de aluminio u otros. Si lo hiciera, el producto podría sufrir un recalentamiento. Esto puede causar daños en el aparato.
- Nunca sumerja el aparato en agua y desenchufe siempre el aparato, antes de limpiarlo o transportarlo.
- **APTO PARA ALIMENTOS.** El sabor y el aroma de los alimentos no se ven perjudicados por este producto.

Evite el peligro de muerte por descarga eléctrica:

- Preste atención de que la tensión de red coincida con la indicada en la placa de características. Conecte el aparato únicamente a una corriente alterna.
- Nunca utilice el aparato con un temporizador externo o mediante un sistema de vigilancia externo.
- Compruebe regularmente el cable 18 de alimentación en busca de daños y deterioros.
- No ponga en funcionamiento el aparato con el cable 18 de alimentación o enchufe dañados. **¡PRECAUCIÓN!** Los cables 18 de alimentación dañados pueden causar peligro de muerte por descarga eléctrica. Procure que los aparatos que no funcionen a la perfección, o que estén dañados, sean revisados y reparados de inmediato y únicamente por el servicio de atención al cliente. Consulte los puntos de asistencia autorizados en la tarjeta de garantía adjunta.
- No emplee el cable 18 de alimentación para desenchufar el aparato del enchufe. Mantenga el cable 18 de alimentación lejos de superficies calientes, bordes afilados y cargas mecánicas. Los cables 18 dañados o retorcidos aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
- No ponga en funcionamiento el aparato al aire libre. Procure que el cable 18 del aparato nunca se moje o se humedezca durante el funcionamiento.
- Extraiga el cable 18 de la toma de corriente si no utiliza el aparato.

Utilizar accesorios originales

- Emplee exclusivamente los accesorios indicados en el manual de instrucciones. El uso de productos u otros accesorios diferentes a aquellos recomendados en el manual de instrucciones puede suponer un riesgo de lesiones para usted.

Antes de poner en funcionamiento por primera vez

- Limpie todas las piezas desmontables antes del primer uso con agua caliente y séquelas meticulosamente. Limpie la parte interna del aparato base / del tanque de agua 10 con un paño húmedo.

Puesta en funcionamiento

Tenga en cuenta la tensión de red. La tensión de la fuente de corriente debe coincidir con las especificaciones de la placa de características del aparato.

Los aparatos indicados para 230 V, también pueden funcionar con 220 V.

- Coloque el aparato base 10 sobre una base nivelada y estable.
- Inserte el turboring 8 negro en la resistencia 11 colocada en el medio. Asegúrese de que la parte más grande se encuentra abajo.
- Llene el tanque de agua 10 con agua fría hasta la marca "MAX" 19.
  Aviso: Tenga en cuenta que se deberá llenar con agua el aparato base / el tanque de agua 10 al menos hasta la marca mínima 9.
- ⚠ **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!** Asegúrese de que el agua no supera la marca "MAX" 19. De lo contrario el agua caliente puede salirse del aparato durante el proceso de vaporización.
  ¡PRECAUCIÓN! No añada al agua ningún tipo de aditivo como especias entre otros. Pueden influir en la circulación del vapor y / o dañar la superficie superior del tanque de agua 10 y la resistencia 11.
- Coloque la cubeta de recogida de condensado negra 7 sobre el aparato de base 10. Asegúrese de que la elevación semicircular apunta hacia delante en dirección a las teclas de mando y está colocado de forma plana. De esta manera el turboring 8 se mantiene en la posición respectiva.
- Introduzca los alimentos en los recipientes de vaporización 3, 4, 6.
- Antes de iniciar el funcionamiento del aparato, asegúrese de que todas las piezas se han montado de forma correcta.
  ¡PRECAUCIÓN! Nunca utilice llaves o otras piezas que no han sido diseñadas especialmente para este aparato. De otro modo, existe el peligro de lesiones y/o daños en el aparato.
- Ponga el recipiente de vaporización 3, 4, 6 en el orden 1-2-3 (véase marcación en el asa) sobre la cubeta de recogida del condensado 7.
- Coloque la tapa 1 en el centro, de forma que el recipiente de vaporización 3 quede completamente cerrado y el vapor no puede salir.
- Introduzca el enchufe 18 en una toma de corriente adecuada.
- En la pantalla LCD 13 aparece "45" (véase la ilustración B).

Su aparato para vaporizar está ahora listo para el uso.

Ajuste de la hora

Proceda de la siguiente forma:

- Pulse la tecla PROG 17 y ENCENDIDO/APAGADO 14 simultáneamente durante 2–3 segundos. Cuando suelta las teclas, suena una señal.
- Pulse la tecla (más) 16, para aumentar la indicación del tiempo 20 en 10 minutos. Pulse la tecla (menos) 16, para reducir la indicación del tiempo 20 en 1 minuto.
- Pulse la tecla PROG 17 para confirmar la entrada.
- La pantalla LCD 13 muestra únicamente la hora actual (modo hora).

Utilizar la función "Iniciar inmediatamente"

Aviso: Tenga en cuenta que se deberá llenar con agua el aparato base / el tanque de agua 10 al menos hasta la marca mínima 9. Asegúrese de que el turboring 8 y la cubeta de recogida del condensado 7 se encuentran situados de forma correcta.

- Pulse el interruptor CONEXIÓN / DESCONEXIÓN 14. La pantalla LCD 13 muestra únicamente el tiempo de vaporización preprogramado de 45 minutos (véase fig.B).
- Pulse la tecla (más) / (menos) 16, para aumentar en intervalos de 5 minutos o reducir en intervalos de 1 minutos el tiempo de vaporización.
  Indicación: El tiempo de vaporización máximo es de 90 minutos.
  Indicación: Asegúrese de rellenar el aparato con más agua si es necesario durante un tiempo de vaporización largo. Para esto, utilice las aperturas laterales en la cubeta de recogida del condensado 7. Un tanque de agua 10

relleno hasta la marca “MAX” 19 es suficiente para cerca de 1 hora de vaporización.

⚠ **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!** Asegúrese de que el agua no supera la marca “MAX” 19. De lo contrario el agua caliente puede salir del aparato para vaporizar durante el proceso de vaporización.

- Pulse el interruptor CONEXIÓN / DESCONEXIÓN 14. Suela una señal acústica. La indicación luminosa 15 se ilumina en rojo, y el aparato inicia automáticamente el proceso de cocción.
- La pantalla LCD 13 muestra el tiempo de vaporización restante.

⚠ **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!** Durante su funcionamiento, el aparato alcanzará altas temperaturas. Preste atención de no entrar en contacto con el vapor de agua o con las piezas del aparato.

- En cuanto se ha alcanzado el tiempo de vaporización, el aparato se desconecta automáticamente y pasa al modo “conservación del calor” (véase “Modo conservación del calor”).
  Nota: En cualquier momento puede aumentar el tiempo de vaporización en intervalos de 5 minutos o reducirlo en intervalos de 1 minutos durante el proceso de vaporización pulsando la tecla (más) / (menos) 16. En cuanto ajuste el tiempo de vaporización a “0”, el aparato se desconecta automáticamente y pasa al modo “conservación del calor” (véase “Modo conservación del calor”).

⚠ **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!** Levante la tapa 1 lentamente, apartándola de usted y deje que de esta manera el vapor salga por detrás. No se incline sobre el aparato mientras sale el vapor de agua. Utilice paños para sujetar la tapa 1 cuando la retire de los recipientes de cocción 3, 4, 6. Utilice un tenedor o unas pinzas para comprobar si los alimentos están bien vaporizados.

- Pulse la tecla CONEXIÓN / DESCONEXIÓN 14, para detener cuidadosamente el proceso de vaporización o para desconectar el aparato. La indicación en la pantalla LCD 13 cambia de nuevo a la indicación del tiempo 20 (véase fig.A).

Indicación: En cuanto se agota la reserva de agua durante el funcionamiento, suena una señal. Se interrumpe el proceso de vaporización. La indicación en la pantalla LCD 13 cambia de nuevo a la indicación del tiempo 20 (véase fig. A). Por este motivo, controle de forma regular el nivel de agua mediante la indicación de nivel de agua 12 y añada a tiempo agua suficiente.

⚠ **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!** Asegúrese de que el agua no supera la marca “MAX” 19. De lo contrario el agua caliente puede salir del aparato para vaporizar durante el proceso de cocción.

Utilizar retardo de inicio

Aviso: Tenga en cuenta que se deberá llenar con agua el aparato base /el tanque de agua 10 al menos hasta la marca mínima 9. Asegúrese de que el turboring 8 y la cubeta de recogida del condensado 7 se encuentran situados de forma correcta.

- Pulse la tecla PROG 17. En la pantalla LCD 13 aparecen la indicación del tiempo 20 así como el símbolo PROG 21 (véase fig. A).
- Pulse la tecla (más) / (menos) 16, para aumentar en intervalos de 10 minutos o reducir en intervalos de 1 minutos el tiempo de retardo deseado.
  Indicación: El tiempo de retardo ajustado hace referencia a la hora actual, p.ej. si a la 13:00 ajusta un tiempo de retardo de 30 minutos, el proceso de vaporización se inicia a la 13:30. El tiempo de retardo máximo es de 24 horas.
- Pulse la tecla PROG 17.
- Pulse la tecla (más) / (menos) 16, para aumentar en intervalos de 5 minutos o reducir en intervalos de 1 minutos el tiempo de vaporización.
  Indicación: El tiempo de vaporización máximo es de 90 minutos.
  Indicación: Asegúrese de rellenar el aparato con más agua si es necesario durante un tiempo de vaporización largo. Para esto, utilice las aperturas laterales en la cubeta de recogida del condensado 7. Un tanque de agua 10 relleno hasta la marca “MAX” 19 es suficiente para cerca de 1 hora de vaporización.

- Pulse la tecla PROG 17. En la pantalla LCD 13 aparece la indicación del tiempo 20 así como el símbolo PROG 21. El retardo de inicio está activado.
- Tan pronto como se alcance el tiempo de retardo, suena una señal, el indicador luminoso 15 se ilumina en rojo, y el aparato inicia automáticamente el proceso de vaporización.

⚠ **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!** Durante su funcionamiento, el aparato alcanzará altas temperaturas. Preste atención de no entrar en contacto con el vapor de agua o con las piezas del aparato.

Nota: En cuanto se agota la reserva de agua durante el funcionamiento, suenan señales acústicas. Se interrumpe el proceso de vaporización. Por este motivo, controle de forma regular el nivel de agua mediante la indicación de nivel de agua 12 y añada a tiempo agua suficiente.

⚠ **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!** Asegúrese de que el agua no supera la marca "MAX" 19. De lo contrario el agua caliente puede salir del aparato para vaporizar durante el proceso de cocción.

- Pulse la tecla PROG 17, para interrumpir el retardo de inicio. En la pantalla LCD 13 aparece el símbolo de PROG 21.

Modo de conservación del calor

Una vez que haya finalizado el tiempo de vaporización ajustado, el aparato pasa automáticamente al modo de conservación del calor.

- En la pantalla LCD 13 aparece la indicación del tiempo 20 así como el símbolo de conservación del calor 22.
- El indicador luminoso 15 se ilumina en verde.
- En el modo de conservación de calo el agua se recalienta de forma cíclica. De este modo los alimentos se mantiene calientes a una temperatura de unos 60–70 °C.

⚠ **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!** Durante su funcionamiento, el aparato alcanzará altas temperaturas. Preste atención de no entrar en contacto con el vapor de agua o con las piezas del aparato.

- El modo de conservación del calor se mantiene activo hasta que la reserva de agua se agota o pulsa una tecla.
- Pulse la tecla CONEXIÓN/DESCONEXIÓN 14 para finalizar el modo de conservación del calor.

Utilizar varios recipientes de vaporización

- Deposite los alimentos más grandes o aquellos con un tiempo de vaporización mayor en el recipiente de vaporización inferior 6.
- Tenga en cuenta que los tiempos de vaporización en el recipiente superior 3 y medio 4 aumentan entre 5 y 10 minutos. Tenga en cuenta esto para el ajuste del tiempo de vaporización.
- El sabor de los alimentos se puede transmitir a través del agua condensada. Por este motivo coloque el pescado y la carne generalmente en el recipiente inferior 6. Deje el recipiente inferior vacío 6, si quiere preparar a continuación alimentos con un tiempo de vaporización mayor. Coloque el pescado y la carne en el depósito inferior 6 en el momento deseado.

⚠ **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!** Levante la tapa 1 lentamente, apartándola de usted y deje que de esta manera el vapor salga por detrás. No se incline sobre el aparato mientras sale el vapor de agua. Utilice paños para sujetar la tapa 1 cuando la retire de los recipientes de cocción 3, 4, 6. Utilice un tenedor o unas pinzas para comprobar si los alimentos están bien vaporizados.

- Coloque los alimentos con un tiempo de vaporización más largo en el recipiente inferior 6, si desea preparar alimentos con tiempos de vaporización diferentes. Retire con cuidado la tapa 1 cuando el tiempo de vaporización restante para los primeros alimentos se corresponda con el tiempo de vaporización necesario para los nuevos alimentos y coloque los recipientes 3, 4 sobre el recipiente inferior. Coloque de nuevo la tapa 1 con cuidado.

Sugerencias

Los valores representados en la tabla son únicamente orientativos. Los tiempos pueden variar según el tamaño de los alimentos, la cantidad de recipientes de vaporización 3, 4, 6, la frescura de los alimentos y el gusto personal. Cuando se haya familiarizado con el aparato, puede adaptar los tiempos de vaporización.

- Tenga en cuenta que un recipiente con alimentos se vaporiza de forma más rápida que varios recipientes. Por este motivo el tiempo de vaporización aumenta con la cantidad de alimento, por ejemplo, necesita 1000 g de gajitos de coliflor necesitan más tiempo que 500 g.
- Asegúrese de que todos los trozos de alimento tienen aproximadamente el mismo tamaño. De esta manera alcanzará un resultado óptimo. Si los trozos de alimentos tienen tamaños diferentes y se deben disponer en capas, coloque los trozos más pequeños hacia arriba.
- No introduzca demasiados alimentos en los recipientes de vaporización 3, 4, 6 Deje espacio entre los trozos. De esta manera se garantiza una circulación del vapor óptima.
- Si está vaporizando grandes cantidades de alimentos remuévalos con una cuchara de cocinar larga cuando se haya alcanzado la mitad del tiempo de vaporización.
- Nunca vaporice carne, aves o marisco congelados. Deje que se descongelen completamente. De lo contrario, los ingredientes no se cuecen por completo.
- Todos los tiempos de vaporización suministrados en la tabla se refieren a la aplicación con agua fría. Utilice agua caliente (pero no hirviendo) para disminuir los tiempos de vaporización.
- El recipiente para vaporizar arroz 2 también es adecuado para la vaporización de otros alimentos como frutas, verduras, pudding, etc.

Tabla de tiempos de vaporización

Los valores representados en la tabla son únicamente orientativos. Los tiempos pueden variar según el tamaño de los alimentos, la cantidad de recipientes de vaporización 3, 4, 6, la frescura de los alimentos y el gusto personal. Por este motivo se recomienda comprobar el grado de vaporización al final del tiempo de vaporización (con un tenedor o un objeto punzante). Los tiempos de cocción al vapor son válidos para las cantidades indicadas en la tabla. Si no se indica otra cosa, todos los tiempos de cocción al vapor se refieren al recipiente inferior 6. Los alimentos en los recipientes superior y medio 3, 4, necesitan entre 5 y 10 minutos más.

Todos los tiempos de cocción al vapor suministrados en la tabla se refieren a la aplicación con agua fría.

Verdura	Tipo	Cantidad	Tiempo de vaporización	Observaciones
Alcachofas	frescas	2–3, medianas	50–55 minutos	
Espárragos	frescos	400 g	15–20 minutos	Disponer de forma plana en el recipiente 3, 4, 6
	congelados	400 g	15–20 minutos	2° capa cruzada para la circulación del vapor.
Judías verdes	frescas	400 g	25–30 minutos	remover a la mitad del tiempo de cocción al vapor
	congeladas	400 g	35–40 minutos	

Verdura	Tipo	Cantidad	Tiempo de vaporización	Observaciones
Brócoli	fresco	400 g	15–20 minutos	remover a la mitad del tiempo de cocción al vapor
	congelado	400 g	20–25 minutos	
Coles de bruselas	frescas	400 g	20–25 minutos	remover a la mitad del tiempo de cocción al vapor
Col	fresca, cortada en trozos pequeños	400 g	35–40 minutos	remover a la mitad del tiempo de cocción al vapor
Zanahorias	frescas, en rodajas	400 g	20–25 minutos	remover a la mitad del tiempo de cocción al vapor
Mazorcas de maíz	Frescas, una pieza	2 unidades	15 min. aprox.	después de la mitad de tiempo de cocción al vapor, temperatura a 180°
Coliflor	frescas, en rodajas	400 g	15–20 minutos	remover a la mitad del tiempo de cocción al vapor
	congelada	400 g	20–25 minutos	
Calabacín	frescas, en rodajas	400 g	15–20 minutos	remover a la mitad del tiempo de cocción al vapor
Setas	frescas	200 g	15–20 minutos	remover a la mitad del tiempo de cocción al vapor
Guisantes	congelados	400 g	15–20 minutos	remover a la mitad del tiempo de cocción al vapor
Patatas	Peladas y cortadas en trozos pequeños	900 g	25–30 minutos	remover a la mitad del tiempo de cocción al vapor
Patatas nuevas	frescas, enteras	400 g	30–35 minutos	
Espinacas	frescas	250 g	10–15 minutos	
	congeladas	400 g	15–20 minutos	

Sugerencias:

- Retire los tallos gruesos de la coliflor, el brócoli y las coles
- Vaporice las hojas verdes de verdura el menor tiempo posible, ya que pierden con facilidad su color.
- Obtendrá los mejores resultados, si echa sal y especias a las verduras después de la vaporización.
- La verdura congelada no se debe descongelar antes de la cocción al vapor.

Pescado y marisco	Tipo	Cantidad	Tiempo de vaporización	Observaciones
Cigalas	frescas	2 unidades	20–25 minutos	La carne se vaporizará durante más tiempo en caso de necesidad.
Filetes de pescado	congelado	250 g	10–15 minutos	
	frescos	250 g	10–15 minutos	
Filetes gruesos de pescado	Salmón, bacalao	250 / 400 g	10–15 minutos	
	Atún	400 g	15–20 minutos	
Mejillones	frescos	400 g	10–15 minutos	El tiempo de vaporización finaliza cuando las conchas se abren por completo
Ostras	frescas	6 unidades	15–20 minutos	El tiempo de vaporización finaliza cuando las conchas se abren por completo
Gambas	frescas	400 g	10–15 minutos	remover a la mitad del tiempo de cocción al vapor

Sugerencias:

- El pescado está listo cuando obtiene un color opaco.
- El pescado congelado se puede vaporizar sin descongelar, si las piezas se separan entre sí antes del proceso de vaporización y se aumenta el tiempo de cocción al vapor.
- Para refinar el sabor del pescado, añada limón y especias durante la vaporización

Aves	Tipo	Cantidad	Tiempo de vaporización	Observaciones
Pollo	Pechuga, sin huesos	400 g	15–20 minutos	Quitar la piel antes de la vaporización
	Muslo	400 g	20–30 minutos	Eventualmente dorar en el horno (función de grill) después de la vaporización

Carne y salchichas	Tipo	Cantidad	Tiempo de vaporización	Observaciones
Ternera	En rodajas de filete o rosbif	250 g	10–15 minutos	Retirar la grasa totalmente, la carne de ternera tiene una consistencia fija.
Cordero	Chuleta, con o sin huesos	4 chuletas	15–20 minutos	Retirar la grasa completamente
Carne de cerdo	Filete, lomo o filete de lomo	400g o 4 unidades	10–15 minutos	Retirar la grasa completamente
Salchichas (precocidas)	Frankfurt	400 g	10–15 minutos	Retirar la piel antes de la vaporización
	Knacker	400 g	15 min. aprox.	

Sugerencias:
- La cocción al vapor tiene la ventaja de que la grasa desaparece completamente durante el processo de vaporización. Debido al leve calor utilice únicamente carne blanda y fina, y retire la grasa por completo. La carne adecuada para asar es también ideal para la cocción al vapor.
- Sirva la carne y las aves vaporizadas con salsas sabrosas o maríne la carne y las aves antes del proceso de vaporización.
- Vaporice los alimentos suficientemente antes de servirlos. Para comprobar el estado de cocción pique la carne con un objeto largo (cuchillo u objeto punzante).
- Las salchichas se deben cocinar íntegramente antes de la vaporización.
- Utilice hierbas frescas sobre el alimento vaporizado para un resultado refinado y sabroso.

Arroz	Tipo	Cantidad	Cantidad de agua	Tiempo de vaporización	Observaciones
Arroz	blanco	200 g	250 ml	25 minutos	2 porciones
		300 g	600 ml	35 minutos	4 porciones
	integral	300 g	600 ml	40 minutos	4–6 porciones
Arroz con leche	Arroz con leche	100 g arroz + 30 g azúcar refinado	leche caliente	75–80 minutos	

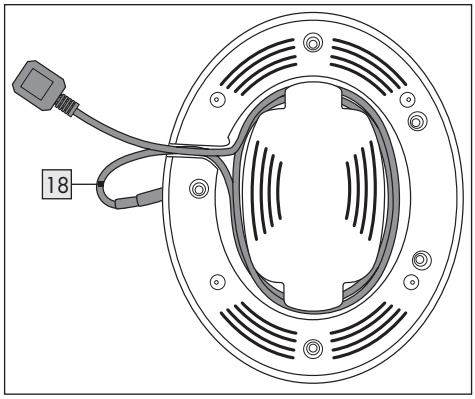
Sugerencias:
- Añada la cantidad necesaria de agua junto con el arroz en el recipiente 2.
- Si el arroz es el acompañante, coloque el recipiente 2 para el arroz siempre en el recipiente superior de forma que el aroma de los otros platos se pueda transmitir a través del agua condensada.

Huevos	Cantidad	Cantidad de agua	Tiempo de vaporización	Observaciones
Poco cocidos	máx. 6	400 ml	8 minutos	Colocar los huevos en la huevera 5 (colocar las hendiduras en el recipiente de vaporización).
Muy cocidos			15 minutos	

Para los huevos poco cocidos programar el aparato para 10 minutos y retirar los huevos a tiempo.

Almacenar el aparato en el menor espacio posible

- Coloque el recipiente para el arroz 2 en el recipiente inferior 6.
- Coloque el recipiente de vaporización inferior 6 con la cubeta de arroz 2 en el recipiente del medio 4.
- Coloque ambos recipientes 6, 4 y la cubeta de arroz 2 en el recipiente superior 3.
- Coloque los recipientes de vaporización 3, 4, 6 y la cubeta de arroz 2 en la cubeta de recogida del condensado 7 y ponga la tapa 1 en la parte superior.
- Desenrolle el cable de red con enchufe 18 tirando del mecanismo para enrollar situado en la base del aparato.



Descalcificado del tanque de agua

¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE LESIONES!
Desconecte el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente 18 antes de realizar en él cualquier tipo de trabajo.
¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!
Deje que el aparato se enfríe completamente antes de proceder a la descalcificación.

- Descalcifique el tanque del agua 10 de forma regular. De esta manera mantiene la producción de vapor de agua y aumenta la vida útil del aparato. La fuerza de la incrustación calcárea depende de la dureza del agua. Descalcifique el tanque 10 cada 7 o 10 usos.

Descalcificación ligera y persistente:
- En caso de descalcificación ligera utilice un paño humedecido con vinagre.
- Elimine de esta manera las zonas cubiertas de cal.
- En caso de una calcificación más persistente utilice más vinagre.
- Limpie y seque meticulosamente el aparato.

Descalcificación del aparato base:
- Coloque el turboring 8 con la parte superior hacia abajo sobre la resistencia 11 (la parte más grande apunta hacia arriba).
- Llene el tanque de agua 10 con agua fría hasta la marca "MAX" 19
- Llene el interior del turboring 8 con un descalcificador de uso comercial.
- No caliente el aparato.
- Deje que el aparato se descalcifique durante la noche.

- Vierta el descalcificador y lave cuidadosamente el aparato.
- Finalmente limpie y seque meticulosamente el aparato.

Limpieza y mantenimiento

¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE LESIONES!
Desconecte el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente 18 antes de realizar en él cualquier tipo de trabajo.
¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!
Deje que el aparato se enfríe completamente antes de proceder a su limpieza.
ATENCIÓN ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES! No utilice detergentes agresivos como polvos para fregar, detergente, estropajo de acero, lana de acero, sosa de lavar o blanqueador. Estos podrían dañar la superficie de la carcasa.

- Limpie el aparato con regularidad, si es posible después de cada utilización.
- Nunca sumerja el aparato en agua.
- Limpie el aparato base 10 con un paño húmedo.
- Limpie todas las piezas desmontables en agua caliente con un cepillo de lavado. Finalmente limpie a fondo las piezas y séquelas meticulosamente.
- No utilice detergentes agresivos como polvos para fregar, detergente, lana de acero, sosa de lavar o detergente para limpiar.

Asistencia técnica

⚠ **¡ADVERTENCIA! Deje que el servicio de mantenimiento o un técnico electricista reparen sus aparatos y sólo con repuestos originales.** De este modo se garantiza que el aparato seguirá siendo seguro.

⚠ **¡ADVERTENCIA! Si es necesario cambiar el enchufe o el cable de alimentación, encargue este trabajo al fabricante del aparato o a su servicio de atención al cliente.** De este modo se garantiza que el aparato seguirá siendo seguro.

Garantía

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de válidez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. Finalizado el periodo de garantía, las reparaciones se han de abonar.

ES
Servicio España
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/ llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/ llamada (tarifa reducida))
e-mail: kompernass@lidl.es

IAN 71108

Eliminación

El embalaje se compone de materiales reciclables que puede desechar en los puntos locales de recogida selectiva.

¡No tire los aparatos eléctricos a los contenedores de basura doméstica!

Según la Directiva europea 2002 / 96 / EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos y en cumplimiento con el derecho nacional, las herramientas eléctricas usadas se tienen que separar y reciclar sin dañar el medioambiente.

Para deshacerse de un aparato que ya no sirva pregunte a las autoridades locales o municipales.

Declaración de conformidad / Fabricante CE

Nosotros, la empresa Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Alemania, declaramos que este producto cumple las siguientes normas, documentos normativos y directivas comunitarias:

Directiva europea de baja tensión (2006 / 95 / EC)

Compatibilidad electromagnética (2004 / 108 / EC)

Tipo / Designación de la máquina:
Cocedor eléctrico al vapor SDG 800 A1

Número de serie: IAN 71108

Bochum, 30.09.2011

Semi Uguzlu
- Responsable de calidad -

Queda reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas para el perfeccionamiento del dispositivo.

Recetas

Crema de espárragos
(4 raciones)

Ingredientes
500 g de espárragos frescos
250 ml de agua
50 g de mantequilla
20 g de harina
2 yemas de huevo
6 cucharadas soperas de vino blanco
250 ml de nata
sal, pimienta, nuez moscada

Cantidad de líquido en el recipiente:
cantidad máxima de llenado

1. Pele el espárrago, córtelo en trozos pequeños y déjelo cocer en el recipiente de vaporización aprox. 25 minutos.
2. Derrita la mantequilla en un cazo al fuego, mezcle la harina y déjelo reposar un poco hasta que se empape.
3. Rebaje la masa de harina con el caldo de espárragos obtenido de la cubeta de recogida del condensado y el agua. Hierva todo durante 5 minutos a fuego lento, mientras remueve de forma continua.
4. Retire la olla del fuego y espese la sopa con las dos yemas de huevo.
5. Mezcle la nata y el vino blanco. Aderece la sopa con sal, pimienta y nuez moscada.
6. Saque los trozos de espárrago calientes del hervidor al vapor e introdúzcalos en la sopa.

Filetes de pollo con tomates y patatas
(4 raciones)

Ingredientes
4 filetes de pollo pequeños
1 tomate
1 diente de ajo
4 rodajas pequeñas de queso emmental
800 g de patatas pequeñas
½ cucharadita de orégano
1 manojo de eneldo

Cantidad de líquido en el recipiente:
cantidad máxima de llenado

1. Limpie y corte los tomates a taquitos. Corte el ajo en rodajas finas. Arranque el eneldo del tallo y píquelo.
2. Pele las patatas, introdúzcalas en el recipiente de vaporización superior y espolvoréelas en abundancia con eneldo.
3. Lave los filetes de pollo y séquelos a toquecitos. Deposite los filetes de pollo en el recipiente de vaporización inferior.
4. Coloque los tomates y el ajo sobre los filetes de pollo.
5. Hierva las patatas aprox. 40 minutos y los filetes de pollo aprox. 35 minutos en el hervidor al vapor.
6. Utilice un molde grande para los filetes y las patatas
7. Ponga una rodaja de queso emmental sobre los filetes. Aderece cada ración con abundante orégano.
8. Deje que la comida se cocine en el horno durante aprox. 10–15 minutos a 200 °C. El queso debe quedar derretido.

Bolitas Germknödel
(3 raciones)

Ingredientes
para la masa:
180 g de harina
1 huevo
75 ml de leche
30 g de azúcar
30 g de margarina
15 g de levadura seca

para el relleno:
3 cucharadas soperas de mousse de ciruela
2 cucharadas soperas de ron
1 cucharadita de canela

para la cobertura:
150 g de mantequilla
3 cucharadas soperas de amapola
3 cucharadas soperas de azúcar

Cantidad de líquido en el recipiente:
cantidad máxima de llenado

1. Haga una masa mezclando la harina, el huevo, la leche, la levadura, el azúcar y la margarina. Déjela subir durante 30 minutos.
2. Mezcle la mousse de ciruela con el ron y la canela.
3. Separe la masa en 3 partes del mismo tamaño y estire las porciones hasta que queden lisas.
4. Ponga una cucharadita de mousse de ciruela sobre las raciones y haga bolitas con ellas.
5. Coloque cada bolita en un recipiente de vaporización.
6. Deje reposar las bolitas aprox. 10 minutos. Cocínelas al vapor aprox. 30 minutos en el hervidor al vapor.
7. Derrita la mantequilla en una sartén poco antes de que acabe el tiempo de cocción. Mezcle el azúcar y la amapola.
8. Sirva las bolitas de Germknödel en un plato y báñelas con la salsa de amapola.

Bolitas de requesón rellenas
(20 bolitas / raciones)

Ingredientes
para la masa:
250 g de requesón descremado
1 huevo
1 pizca de sal
5 cucharadas soperas de pan rallado
6–8 cucharadas soperas de harina
2 cucharadas soperas de aceite

para el relleno:
1 tableta de chocolate con leche (o si lo desea mousse de ciruela)

para el asado:
aprox. 20 g de mantequilla
aprox. 30 g de pan rallado

Cantidad de líquido en el recipiente:
cantidad máxima de llenado

1. Amase el requesón, el huevo, la sal, el pan rallado y el aceite y haga una masa fina. Deje que la masa suba un poco para que se pueda trabajar con ella.
2. Corte la masa en 20 porciones igual de grandes. Rellene cada una de estas porciones, como máximo, con medio trozo de chocolate con leche. Haga bolitas con un diámetro de 4 cm con ellas. Procure que el chocolate esté siempre en el centro de la bolita, de modo que no pueda derramarse por el efecto del calor.
3. Sitúe las bolitas en el recipiente con una distancia de 1 cm entre ellas. Cocine las bolitas 6 minutos en el hervidor al vapor.
4. Tueste ligeramente el pan rallado en una sartén con la mantequilla. Mezcle las bolitas con las migas tostadas, de modo que las bolitas queden cubiertas con las migas.

Trucha asalmonada y verdura
(2 raciones)

Ingredientes
Trucha asalmonada, hasta un máximo de 300 g
1 pimiento, rojo o amarillo
1 diente de ajo
1 zanahoria
½ cebolla

para la salsa:
3 cucharadas soperas de yogur natural
1 cucharada sopera de eneldo seco
3 cucharadas soperas de nata fresca
sal, pimienta
3 cucharadas soperas de zumo de limón

Cantidad de líquido en el recipiente:
cantidad máxima de llenado

1. Lave bien la trucha asalmonada. Sazone con sal y pimienta la trucha asalmonada por dentro y por fuera.
2. Lave y limpie la verdura y córtela a taquitos de aprox. 1 x 1 cm.
3. Rellene el pescado con la verdura.
4. Coloque el pescado en el recipiente para el arroz. En caso de que el pescado no quepa en el recipiente para el arroz, parta el pescado

por la mitad antes de cocerlo. Añada la verdura restante y espolvoree el eneldo sobre la verdura. Ponga a cocer el pescado con la verdura en el hervidor al vapor durante unos 25–30 minutos.

5. Mezcle el yogur, la nata fresca, el zumo de limón y una pequeña porción de eneldo y haga una masa con todo ello. Sazone este caldo con sal y pimienta. Añada el caldo al pescado y la verdura en el hervidor al vapor cuando queden 10–15 minutos para terminar la cocción.
6. Pele patatas y póngalas a cocer en el hervidor al vapor en un recipiente de vaporización adicional. Sírvalas como guarnición.

Gratinado de verdura y mozzarella
(4–6 raciones)

Ingredientes
250 g de zanahorias, peladas
250 g de patatas medianas, peladas y cortadas por la mitad
250 g de brócoli, solo los cogollos
250 g de coliflor, solo los cogollos
1 calabacín grande (entero)
400 g de mozzarella

para la salsa:
1 cucharadita de caldo de verduras instantáneo
½ cucharadita de nuez moscada, rallada
½ cucharadita de pimienta recién molida
150 g de nata
1 pizca de mostaza

Cantidad de líquido en el recipiente:
cantidad máxima de llenado

1. Lave los cogollos de brócoli y de coliflor y el calabacín. Deposite los cogollos de brócoli y de coliflor en el recipiente de vaporización inferior. Limpie y corte las zanahorias a taquitos. Pele y corte las patatas por la mitad. Deposite las patatas y las zanahorias en el recipiente de vaporización inferior. Deje cocer la verdura en el hervidor al vapor durante 25–30 minutos. Corte el calabacín en rodajas con un grosor de 1 cm y añada éstas tras aprox. 15 minutos al recipiente de vaporización superior.
2. Deje enfriar la verdura aprox. 5 minutos para que pueda tocarla a la hora de trocearla. Corte las patatas y las zanahorias en rodajas de 1 cm de grosor. Corte los cogollos de brócoli y coliflor en trozos de aprox. 2 x 2 cm.
3. Utilice un molde grande para la verdura.
4. Mezcle la nata, la pimienta, la porción de nuez moscada, la mostaza y el caldo de verduras instantáneo.
5. Riege la verdura con la salsa de manera uniforme.
6. Corte la mozzarella en rodajas finas. Reparta la mozzarella sobre la verdura.
7. Cubra el molde. Deje que el plato se gratine durante aprox. 10–15 minutos. El queso debe quedar derretido.

Introduzione
Uso corrispondente alle norme ... Pagina 24
Dati tecnici ... Pagina 24
Volume di consegna ... Pagina 25
Descrizione dei componenti ... Pagina 25

Sicurezza ... Pagina 25
Faccia uso degli accessori originali ... Pagina 26

Prima della prima messa in funzione ... Pagina 26

Messa in funzione
Impostare l'orario ... Pagina 27
Faccia uso della funzione della messa in funzione immediata ... Pagina 28
Faccia uso dell'attivazione ritardata ... Pagina 29
Modalità di tenuta a caldo ... Pagina 29
Faccia uso di diversi contenitori per la vaporizzazione ... Pagina 30
Consigli ... Pagina 30
Tabella dei tempi di vaporizzazione ... Pagina 31
Conservi l'apparecchiatura di cottura a vapore risparmiando posto ... Pagina 35
Elimini il calcare dal serbatoio dell'acqua ... Pagina 35

Pulizia e cura ... Pagina 36

Assistenza ... Pagina 36

Garanzia ... Pagina 36

Smaltimento ... Pagina 37

Dichiarazione di conformità / Fabbricante ... Pagina 37

Ricette ... Pagina 38

In questo manuale vengono usati i seguenti pittogrammi / simboli:			
	Leggere il manuale d'uso!		Attenzione alle superfici calde!
	Osservare le note di avvertenza e di sicurezza!		Pericoli di vita e di incidenti per bambini piccoli e bambini!
	Pericolo d'esplosione!	**W**	Watt (Potenza attiva)
	Attenzione da scosse elettriche! Pericolo di vita!	**V~**	Volt (Tensione alternata)
	Adatto per generi alimentari!		Fare attenzione a che l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina non siano danneggiati!
	Questo è il comportamento corretto!		Pericolo di incendio!
	Smaltire l'imballaggio dell'apparecchio in modo ecocompatibile!		

Vaporiera elettrica SDG 800 A1

Introduzione

Siamo molti lieti che Lei abbia deciso di acquistare questo prodotto. Estragga la pagina contenente le illustrazioni e familiarizzi con le funzioni dell'apparecchiatura prima della prima messa in funzione. A questo scopo legga con attenzione le istruzioni d'uso e gli avvisi di sicurezza riportati qui a seguito. Impieghi l'apparecchiatura secondo le indicazioni fornite dalla descrizione e si attenga agli ambiti di impiego indicati. Conservi queste istruzioni in un luogo sicuro. Le trasmetta anche a terzi nel caso in cui intenda affidare loro l'apparecchiatura.

Uso corrispondente alle norme

L'apparecchiatura è concepita per cuocere alimenti a vapore. L'apparecchiatura per la cottura a vapore può essere messa in funzione esclusivamente in locali asciutti e chiusi. Altri impieghi o modifiche dell'apparecchiatura sono contrari alle norme e celano importanti pericoli di incidenti. Il costruttore non si assume alcun tipo di responsabilità per gli eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchiatura. Questo apparecchio è destinato esclusivamente per l'uso in ambienti privati domestici. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali!

Dati tecnici

Definizione delle tipologie:	SDG 800 A1
Tensione nominale:	220–240 V~, 50 Hz
Ricezione nominale:	800 W
Volume del contenitore a vapore:	3 l
Volume del contenitore per il riso:	1 l
Misure:	circa 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (L x H x P)
Peso:	2,05 kg

Volume di consegna

Immediatamente dopo il disimballaggio La preghiamo di controllare se il volume di consegna è completo e se il prodotto e tutti i suoi componenti è in stato non danneggiato.

1 apparecchiatura di base
1 anello turbo
1 ciotola di ricezione condensata
3 contenitore vapore
1 ciotola per il riso (1 l)
1 coperchio
1 istruzioni d'uso

Descrizione dei componenti

1 Coperchio
2 Ciotola per il riso
3 Contenitore superiore vapore (3)
4 Contenitore mediano vapore (2)
5 Coppe per le uova (incavature)
6 Contenitore inferiore vapore (1)
7 Ciotola di ricezione condensata
8 Anello turbo
9 Marcatura minima
10 Apparecchiatura di base / Serbatoio dell'acqua
11 Elemento di riscaldamento
12 Indicatore livello dell'acqua
13 Schermo LCD
14 Tasto ACCENSIONE / SPEGNIMENTO
15 Lampadina di controllo
16 Tasto PIÙ / MENO
17 Tasto di PROGR ("Programmazione")
18 Cavo di rete con presa di rete
19 Marcatura livello MASSIMO
20 Timer
21 Simbolo PROGR ("Programmazione")
22 Simbolo di tenuta a caldo

Sicurezza

ATTENZIONE! Legga con attenzione tutti gli avvisi di sicurezza e tutte le indicazioni. Il non attenersi agli avvisi e alle indicazioni di sicurezza può causare scossa elettrica, incendio e / o gravi ferite.

CONSERVI TUTTI GLI AVVISI E LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER IL FUTURO!

Eviti ferite e danneggiamenti dell'apparecchiatura elettrica:

- **PERICOLO DI VITA E DI INCIDENTI PER BAMBINI PICCOLI E BAMBINI!** Non lasci mai i bambini senza sorveglianza con il materiale di imballaggio e il prodotto. Vi è il rischio di asfissia causato dal materiale di imballaggio e pericolo di vita causato da ustioni. I bambini spesso sottovalutano i pericoli. Tenga sempre i bambini a dovuta distanza dal prodotto.
- Non metta in funzione l'apparecchiatura in un ambiente ove si siano pericoli di esplosioni e ove si trovano liquidi o gas infiammabili.
- Bambini o persone che non hanno sufficiente conoscenza o esperienza nel maneggiare l'apparecchiatura, oppure aventi limitazioni nelle capacità fisiche, sensoriali o intellettuali, non possono far uso dell'apparecchiatura senza la sorveglianza e le istruzioni da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchiatura.
- **ATTENZIONE!** Non lasci mai l'apparecchiatura per la cottura a vapore senza controllarla, quando questa è in funzione.
- **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!** L'apparecchiatura durante l'uso si surriscalda di molto. Faccia attenzione a non entrare in contatto con il vapore ascendente o con alimenti caldi.
- Alzi sempre lentamente il coperchio 1 tenendolo a distanza, e faccia fuoriuscire il vapore verso il lato posteriore. Non si inchini al di sopra dell'apparecchiatura, mentre questa produce il vapore. Faccia uso di pezze per pentole quando tocca il coperchio 1 e il contenitore per la cottura a vapore 3, 4, 6. Quando desidera controllare, se gli alimenti sono cotti, La preghiamo di far uso di un forchettone lungo o di una pinza da cucina.

- Estragga la presa di rete 18 dopo ogni uso. Non faccia pendere il cavo di rete oltre il bordo della superficie di lavoro affinché l'apparecchiatura non possa venir tirata verso il basso per errore.
- Faccia raffreddare completamente l'apparecchiatura, prima di eliminare l'acqua restante dal serbatoio dell'acqua 10.
- **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!** Non metta in funzione l'apparecchiatura di cottura a vapore vicino o al di sotto delle tende, degli armadi appesi o di altri materiali infiammabili.
- Non collochi l'apparecchiatura su una superficie sensibile al calore (non far uso di tavoli verniciati e di tovaglie). Non metta in funzione l'apparecchiatura vicino ad altre fonti di calore (forno, fiamma a gas). Altrimenti ci sono pericoli di danneggiamenti dell'apparecchiatura e / o di mobili.
- Collochi l'apparecchiatura su una superficie piana e stabile. Faccia attenzione a mantenere una distanza adeguata dalle pareti e dagli armadi. In questo modo evita danneggiamenti causati dal vapore ascendente.
- Faccia attenzione che il serbatoio dell'acqua 10 durante il processo di vaporizzazione sia riempito di acqua sufficiente. Disponga la carta stagnola all'interno del serbatoio 10. Nel caso di violazione di questa regola si può causare un surriscaldamento dell'apparecchiatura. Conseguono danneggiamenti dell'apparecchiatura.
- Non immerga mai l'apparecchiatura nell'acqua ed estragga sempre il cavo di rete prima di pulirla o trasportarla.
- **ADATTO PER GENERI ALIMENTARI!** Le proprietà gustative ed olfattive degli alimenti non vengono compromesse dall'utilizzo di questo prodotto.

Eviti il pericolo di vita causato da scossa elettrica:

- Faccia attenzione a mantenere la tensione di rete pari al livello indicato nella targhetta identificativa del prodotto. Colleghi l'apparecchiatura esclusivamente alla corrente alternata.
- Non metta mai in funzione l'apparecchiatura servendosi di un orologio esterno o un sistema separato con effetto a distanza.
- Verifichi la prestazione di rete 18 in modo regolare per rilevare eventuali danneggiamenti o invecchiamenti del prodotto.
- Non metta mai in funzione l'apparecchiatura servendosi di un cavo di rete 18 danneggiato o di una presa di rete danneggiata. **ATTENZIONE!** Cavi di rete 18 danneggiati significano pericolo di vita causato da scossa elettrica. Faccia immediatamente controllare e riparare esclusivamente da parte del servizio clienti le apparecchiature che non funzionano perfettamente o che sono state danneggiate.
- Non danneggi il cavo di rete 18 per estrarre l'apparecchiatura dalla presa. Tenga il cavo di rete 18 a dovuta distanza da superfici calde, bordi acuti e carichi meccanici. Cavi di rete 18 danneggiati o aggrovigliati aumentano il rischio di una scossa elettrica.
- Non metta in funzione l'apparecchiatura all'aperto. Faccia attenzione che il cavo di rete 18 non si bagni o inumidisca mai durante il funzionamento dell'apparecchiatura.
- Estragga il cavo di rete 18 dalla presa quando non usa l'apparecchiatura.

Faccia uso degli accessori originali

- Faccia uso esclusivamente di accessori e apparecchiature addizionali indicate nelle istruzioni d'uso. L'uso di altri prodotti diversi da quelli indicati nelle istruzioni d'uso o di altri accessori può portare con sé il pericolo di ferite per Lei.

Prima della prima messa in funzione

- Prima della prima messa in funzione La preghiamo di pulire tutti i componenti estraibili con acqua calda e di asciugarli per bene. Asciughi

la parte interna dell'apparecchiatura di base / il serbatoio dell'acqua 10 con una pezza umida.

Messa in funzione

Faccia attenzione alla tensione di rete. La tensione di rete della fonte dell'energia elettrica deve corrispondere alle indicazioni sulla targhetta identificativa dell'apparecchiatura. Le apparecchiature che sono contrassegnate con 230 V, possono essere messe in funzione anche a 220 V.

- Collochi l'apparecchiatura di base 10 su una superficie stabile e piana.
- Inserisca poi l'anello turbo nero 8 sul componente di riscaldamento collocato in posizione mediana 11. Faccia attenzione al fatto che la parte più grande deve essere posta sul lato inferiore.
- Riempia ora il serbatoio dell'acqua 10 con acqua fredda fino alla linea di marcatura del livello MASSIMO 19.
  Avviso: Faccia attenzione al fatto che l'apparecchiatura di base/il serbatoio 10 sia riempito di acqua almeno fino al livello di marcatura minimo 9.

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**
Faccia attenzione al fatto che l'acqua non oltrepassi la linea di marcatura del livello MASSIMO 19. In caso contrario durante il procedimento di cottura a vapore l'acqua calda potrebbe spruzzare dall'apparecchiatura di cottura a vapore.
ATTENZIONE! Non metta nessuna aggiunta quale spezie o simili nell'acqua. Queste possono limitare la circolazione del vapore e / o danneggiare le superfici del serbatoio dell'acqua 10 e del componente di riscaldamento 11.

- Metta ora la ciotola di ricezione del condensato 7 sull'apparecchiatura di base 10. Faccia attenzione al fatto che l'innalzamento semicircolare verso la parte anteriore sia orientato verso i tasti di comando e sia posizionato a livello piano. In questo modo l'anello turbo 8 viene mantenuto nella sua posizione.
- Metta ora gli alimenti all'interno del contenitore per la vaporizzazione 3, 4, 6.
- Si assicuri che tutti i componenti siano posizionati correttamente prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
  ATTENZIONE! Non faccia mai uso di ciotole e altri componenti che non sono stati prodotti e concepiti appositamente per quest'apparecchiatura. In caso contrario vi è il pericolo di ferirsi e / oppure di arrecare danni all'apparecchiatura.
- Collochi il contenitore per la vaporizzazione 3, 4, 6 sulla ciotola di ricezione del condensato 7, attenendosi alla sequenza 1 – 2 – 3 (vedi marcatura sui listelli di impugnatura).
- Collochi il coperchio 1 sulla parte media di modo che il contenitore di vaporizzazione superiore 3 sia completamente chiuso senza che possa fuoriuscire del vapore.
- Inserisca la presa di rete 18 all'interno di una presa di corrente adeguata.
- Sul display a cristalli liquidi 13 appare la visualizzazione "45" (vedi fig. B).

Ora la Sua apparecchiatura di vaporizzazione è pronta per essere messa in funzione.

Impostare l'orario

Prosegua nel modo indicato a seguito:

- Prema contemporaneamente sui tasti PROG 17 e ACCESO / SPENTO 14 per 2 – 3 secondi. Dopo aver abbandonato i tasti, risuona un tono segnaletico.
- Prema ora il tasto più 16 per aumentare l'indicazione dell'orario 20 di rispettivamente 10 minuti. Prema sul tasto meno 16 per ridurre l'indicazione dell'orario 20 di rispettivamente 1 minuti.
- Prema sul tasto PROG 17 per confermare il Suo inserimento.
- Lo schermo LCD 13 mostra ora l'orario attuale (secondo la modalità orario).

Faccia uso della funzione della messa in funzione immediata

Avviso: Faccia attenzione al fatto che l'apparecchiatura di base / il serbatoio 10 sia riempito di acqua almeno fino al livello di marcatura minimo 9. Si assicuri che l'anello turbo 8 e la ciotola di ricezione del condensato 7 siano posizionati in modo corretto.

- Prema il tasto ACCESO / SPENTO 14. Lo schermo LCD 13 mostra ora il tempo di vaporizzazione preimpostato di 45 minuti (vedi immagine B).
- Premere il tasto PLUS- / MINUS 16 per aumentare il tempo di cottura al vapore in passi da 5 minuti o per ridurlo in passi da 1 minuto ciascuno.
  Avviso: Il tempo massimo di vaporizzazione è di 90 minuti.
  Avviso: Faccia attenzione al fatto che nel caso di un tempo di vaporizzazione prolungato deve eventualmente aggiungere dell'acqua. Faccia uso delle aperture laterali sulla ciotola di ricezione del condensato 7 per inserire l'acqua. Un serbatoio 10 riempito di acqua fino alla marcatura del livello MASSIMO 19 è sufficiente per un tempo di vaporizzazione di ca. 1 ora.

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**
Faccia attenzione al fatto che l'acqua non oltrepassi la marcatura del livello MASSIMO 19. In caso contrario durante il processo di vaporizzazione l'acqua calda può fuoriuscire dall'apparecchiatura di cottura a vapore.

- Premere il tasto ON / OFF 14. Risuona un segnale acustico. La spia di controllo 15 si illumina di colore rosso e l'apparecchio avvia automaticamente la procedura di cottura al vapore.
- Lo schermo LCD 13 mostra il tempo di vaporizzazione rimanente.

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**
Durante l'uso l'apparecchiatura si surriscalda notevolmente. Faccia attenzione al fatto di non venire a contatto con il vapore ascendente o con i componenti dell'apparecchiatura.

- Non appena il tempo di vaporizzazione impostato è terminato, l'apparecchiatura passa automaticamente alla modalità di mantenimento del calore (vedi "modalità di mantenimento del calore").
  Nota: Durante la cottura è possibile aumentare in ogni momento il tempo di cottura in passi da 5 minuti o per ridurlo in passi da 1 minuto ciascuno premendo il tasto PLUS- / MINUS 16. Non appena il tempo di cottura al vapore viene impostato manualmente a livello "0", l'apparecchio si commuta automaticamente nel modo di mantenimento del calore (vedere il capitolo "Mantenimento del calore").

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**
Alzi sempre lentamente il coperchio 1 tenendolo a distanza, e faccia fuoriuscire il vapore verso il lato posteriore. Non si inchini al di sopra dell'apparecchiatura, mentre questa produce il vapore. Faccia uso di pezze per pentole quando tocca il coperchio 1 e il contenitore per la cottura a vapore 3, 4, 6. Quando desidera controllare, se gli alimenti sono cotti, La preghiamo di far uso di un forchettone lungo o di una pinza da cucina.

- Prema il tasto ACCESO / SPENTO 14 per interrompere la procedura di vaporizzazione prima del tempo o per spegnere l'apparecchiatura. L'indicazione sullo schermo LCD 13 passa nuovamente all'indicazione dell'orario 20 (vedi immagine A).
  Avviso: Non appena finisce l'approvvigionamento di acqua durante il funzionamento, risuona un tono di segnalazione. La procedura di vaporizzazione viene interrotta. L'indicazione sullo schermo LCD 13 passa nuovamente all'indicazione dell'orario 20 (vedi immagine A). Verifichi dunque regolarmente l'indicatore del livello dell'acqua 12 e riempia in tempo il serbatoio con acqua.

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**
Faccia attenzione al fatto che l'acqua non oltrepassi la marcatura del livello MASSIMO 19. In caso contrario durante il processo di vaporizzazione l'acqua calda può fuoriuscire dall'apparecchiatura di cottura a vapore.

Faccia uso dell'attivazione ritardata

Avviso: Faccia attenzione al fatto che l'apparecchiatura di base/il serbatoio 10 sia riempito di acqua almeno fino al livello di marcatura minimo 9. Si assicuri che l'anello turbo 8 e la ciotola di ricezione del condensato 7 siano collocati in modo corretto.

- Prema il tasto di PROG 17. Sullo schermo LCD 13 appaiono l'indicazione del tempo 20 e il simbolo PROG 21 (vedi immagine A).
- Premere il tasto PLUS-/MINUS 16 per aumentare il tempo di ritardo desiderato in passi da 10 minuti o per ridurlo in passi da 1 minuto ciascuno.
  Avviso: Il tempo di ritardo impostato si riferisce all'orario attuale. Ovvero: Se Lei imposta un tempo di ritardo di 30 minuti alle ore 13:00, la procedura di vaporizzazione viene avviata alle ore 13:30. Il tempo massimo di impostazione ritardata è di 24 ore.
- Prema nuovamente il tasto PROG 17.
- Premere il tasto PLUS-/MINUS 16 per aumentare il tempo di cottura al vapore in passi da 5 minuti o per ridurlo in passi da 1 minuto ciascuno.
  Avviso: Il massimo tempo di vaporizzazione è di 90 minuti.
  Avviso: Faccia attenzione che nel caso di un tempo prolungato di vaporizzazione deve eventualmente riempire il serbatoio di acqua. Faccia uso delle aperture laterali sulla ciotola di ricezione del condensato 7 per inserire l'acqua. Un serbatoio dell'acqua 10 riempito completamente fino alla marcatura del livello MASSIMO 19 è sufficiente per ca. 1 ora di tempo di vaporizzazione.
- Prema nuovamente il tasto PROG 17. Sullo schermo LCD 13 appaiono solamente l'indicazione del tempo 20 e il simbolo PROG 21. Il ritardo di avvio ora è attivo.
- Non appena il tempo ritardato che Lei ha impostato è terminato, risuona un tono di segnalazione, la lampadina di controllo 15 lampeggia in rosso e l'apparecchiatura avvia automaticamente il processo di vaporizzazione.

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**
Durante l'uso l'apparecchiatura si surriscalda notevolmente. Faccia attenzione al fatto di non venire a contatto con il vapore ascendente o con i componenti dell'apparecchiatura.
Nota: Qualora durante il funzionamento la riserva di acqua si consumasse risuoneranno dei segnali acustici. La procedura di cottura al vapore viene interrotta. Controllare quindi con regolarità il livello dell'acqua attraverso l'indicatore di livello dell'acqua 12 e aggiungere per tempo dell'acqua in misura sufficiente.

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**
Faccia attenzione al fatto che l'acqua non oltrepassi la marcatura del livello MASSIMO 19. In caso contrario durante il processo di vaporizzazione l'acqua calda può fuoriuscire dall'apparecchiatura di cottura a vapore.

- Prema il tasto PROG 17 al fine di interrompere il ritardo dell'avvio. Il simbolo PROG 21 sullo schermo LCD 13 sparisce.

Modalità di tenuta a caldo

Dopo il termine del tempo di vaporizzazione impostato l'apparecchiatura passa automaticamente alla modalità di tenuta a caldo.

- Sullo schermo LCD 13 vengono evidenziati sia l'indicazione del tempo 20 che il simbolo della tenuta a caldo 22.
- La lampadina di controllo 15 lampeggia in verde.
- In modalità di mantenimento di calore l'acqua viene riscaldata ciclicamente. In questo modo i cibi vengono mantenuti a una temperatura di circa 60–70 °C.

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**
Durante l'uso l'apparecchiatura si surriscalda notevolmente. Faccia attenzione al fatto di non venire a contatto con il vapore ascendente o con i componenti dell'apparecchiatura.

- La modalità di tenuta a caldo rimane attiva finché l'approvvigionamento dell'acqua non è consumato oppure Lei attiva un tasto.

- Prema il tasto ACCESO/SPENTO 14 al fine di terminare la modalità della tenuta a caldo.

Faccia uso di diversi contenitori per la vaporizzazione

- Porre gli alimenti più grandi o quelli caratterizzati dal più lungo tempo di cottura nel recipiente di cottura inferiore [6].
- Faccia attenzione al fatto che i tempi di vaporizzazione nel contenitore superiore [3] e in quello mediano [4] vanno aumentati di 5–10 minuti. Tenga conto di ciò quando imposta il tempo di vaporizzazione.
- Il sapore degli alimenti può essere trasmesso mediante l'acqua condensata. Per questo in linea di massima La preghiamo di mettere il pesce e la carne nel contenitore inferiore dell'apparecchiatura di cottura a vapore [6]. Lasci vuoto il contenitore di vaporizzazione inferiore [6], se desidera innanzitutto preparare alimenti aventi tempi di vaporizzazione più lunghi. Metta allora il pesce e la carne all'interno del contenitore di vaporizzazione inferiore [6] al momento desiderato.

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**

Alzi sempre lentamente il coperchio [1] tenendolo a distanza, e faccia fuoriuscire il vapore verso il lato posteriore. Non si inchini al di sopra dell'apparecchiatura, mentre questa produce il vapore. Faccia uso di pezze per pentole quando tocca il coperchio [1] e il contenitore per la cottura a vapore [3], [4], [6]. Quando desidera controllare, se gli alimenti sono cotti, La preghiamo di far uso di un forchettone lungo o di una pinza da cucina.

- Metta gli alimenti aventi un tempo di vaporizzazione più lunga all'interno del contenitore di vaporizzazione inferiore [6], se desidera preparare alimenti aventi tempi di vaporizzazione diversa. Levi con cautela il coperchio [1] e metta il contenitore di vaporizzazione successivo [3], [4] al di sopra di quello inferiore, se il tempo di vaporizzazione restante corrisponde a quello degli alimenti ancora da cuocere a vapore. Rimetta con cautela il coperchio [1].

Consigli

I tempi di vaporizzazione indicati nella tabella sono solo valori indicativi. I tempi possono variare, a seconda delle dimensioni degli alimenti, del volume di riempimento dei contenitori di vaporizzazione [3], [4], [6] e a seconda della freschezza degli alimenti e dei gusti personali di ciascuno. Se Lei ha già dimestichezza con il contenitore di vaporizzazione, può adeguare i tempi di vaporizzazione.

- Faccia attenzione al fatto che uno strato di alimenti viene cotto prima di diversi strati. Per questo il tempo di vaporizzazione aumenta con la quantità di alimenti, ad es. 1000 g di cavolfiore necessitano un tempo di cottura più lungo rispetto a 500 g dello stesso alimento.
- Faccia attenzione al fatto che tutti i pezzi siano di dimensioni eguali. In questo modo ottiene un ottimo risultato. Metta i pezzi più piccoli in una posizione più alta, quando i pezzi hanno diverse dimensioni e devono essere messi uno strato sopra l'altro.
- Non riempia il contenitore di vaporizzazione di alimenti [3], [4], [6]. Lasci spazio tra i pezzi. In questo modo si garantisce una circolazione ottimale del vapore.
- Dopo la metà del tempo di vaporizzazione, mescoli gli alimenti con un mestolo lungo, nel caso in cui Lei desideri cuocere a vapore quantità maggiori.
- Non cuocia mai a vapore la carne, il pollame o i pesci di mare in condizioni congelate. Li scongeli prima completamente. In caso contrario gli ingredienti non possono cuocere completamente.
- I tempi indicati nella tabella dei tempi di vaporizzazione si riferiscono all'applicazione con acqua fredda. Faccia uso di acqua calda (non bollente) per diminuire leggermente i tempi di vaporizzazione.
- La ciotola di riso [2] è adatta in modo ideale anche per cuocere a vapore altri tipi di alimenti quali frutta, verdura, budino, ecc.

Tabella dei tempi di vaporizzazione

I tempi di vaporizzazione indicati nella tabella sono solo valori indicativi. I tempi variano, a seconda delle dimensioni degli alimenti, del livello di riempimento del contenitore di vaporizzazione 3, 4, 6, della freschezza degli alimenti e dei gusti personali di ciascuno.
Per questo motivo raccomandiamo di controllare il livello di vaporizzazione verso la fine del tempo di vaporizzazione impostato, servendosi di un oggetto lungo (forchetta o spiedino). I tempi di vaporizzazione si riferiscono alle quantità indicate nella tabella. Se non vi sono indicazioni diverse, tutti i tempi di vaporizzazione si riferiscono all'impiego del contenitore di vaporizzazione inferiore 6. Gli alimenti collocati all'interno del contenitore di vaporizzazione superiore e in quello mediano 3, 4, necessitano 5–10 minuti di più.

Tutti i tempi indicati in tabella si riferiscono all'applicazione con acqua fredda.

Verdura	Tipo	Quantità	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Carciofi	freschi	2–3, dimensioni medie	50–55 minuti	
Asparagi	freschi	400 g	15–20 minuti	Mettere in posizione orizzontale all'interno del contenitore di vaporizzazione 3, 4, 6
	congelati	400 g	15–20 minuti	2. strato da collocare a croce in direzione della circolazione del vapore
Fagiolini, verdi	freschi	400 g	25–30 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
	congelati	400 g	35–40 minuti	
Broccoli	freschi	400 g	15–20 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
	congelati	400 g	20–25 minuti	
Cavolino di Bruxelles	fresco	400 g	20–25 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
Cavolo	Fresco, tagliato piccolo	400 g	35–40 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
Carote	Fresche, tagliate a fette	400 g	20–25 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
Pannocchia	Fresca, al pezzo	2 pezzi	ca. 15 minuti	Voltare di 180° dopo la metà del tempo vaporizzazione

Verdura	Tipo	Quantità	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Cavolfiore	Fresco, a fiori	400 g	15–20 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
	congelato	400 g	20–25 minuti	
Zucchini	Freschi, tagliati a fette	400 g	15–20 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
Funghi	Freschi	200 g	15–20 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
Piselli	Congelati	400 g	15–20 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
Patate	Sbucciate e tagliate piccole	900 g	25–30 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
Patate novelle	Fresche, intere	400 g	30–35 minuti	
Spinaci	Freschi	250 g	10–15 minuti	
	Congelati	400 g	15–20 minuti	

Consigli:

- Elimini parti dure del cavolfiore, dei broccoli e delle verdure di cavolo.
- Cuocia a vapore la verdura a foglie verdi quanto breve possibile, affinché non perda facilmente il suo colore.
- Il miglior risultato di cottura lo può raggiungere condendo con sale e spezie la verdura dopo la vaporizzazione.
- La verdura congelata non deve essere sgelata prima della cottura a vapore.

Pesce e frutti di mare	Tipo	Quantità	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Code di gamberi	freschi	2 pezzi	20–25 minuti	La carne perde la sua trasparenza; in caso di necessità cuocere a vapore più a lungo
Filetto di pesce	Congelato	250 g	10–15 minuti	
	Fresco	250 g	10–15 minuti	
Pesce, steaks grossi	Salmone, merluzzo	250 / 400 g	10–15 minuti	
	Tonno	400 g	15–20 minuti	

Pesce e frutti di mare	Tipo	Quantità	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Conchiglie	Fresche	400 g	10–15 minuti	Il tempo di vaporizzazione si considera concluso, quando le conchiglie si sono definitivamente aperte
Ostriche	Fresche	6 pezzi	15–20 minuti	Il tempo di vaporizzazione si considera concluso, quando le conchiglie si sono definitivamente aperte
Gamberetti di mare	Freschi	400 g	10–15 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione

Consigli:

- Il pesce è considerato cotto non appena ha assunto un colore privo di trasparenza.
- Il pesce congelato può essere cotto a vapore senza prima essere scongelato, se il pezzi vengono separati l'uno dall'altro prima del procedimento di vaporizzazione e si prolunga il tempo di cottura a vapore.
- Durante la cottura a vapore La preghiamo di aggiungere spicchi di limone e spezie al pesce al fine di raffinare il suo sapore.

Pollame	Tipo	Quantità	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Pollo	Petto di pollo, senza ossi	400 g	15–20 minuti	Togliere la pelle prima della cottura a vapore
	Coscia di pollo	400 g	20–30 minuti	Dopo la vaporizzazione dorare eventualmente nel forno (funzione grill)

Carne e salamini	Tipo	Quantità	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Carne di manzo	Tagliata a fette, steak di filetto oppure roastbeef	250 g	10–15 minuti	Eliminare tutti i componenti grassi, la carne di manzo cotta a vapore è dotata di maggior solidità

Carne e salamini	Tipo	Quantità	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Agnello	Cotoletta, con o senza ossi	4 cotolette	15–20 minuti	Eliminare tutti i componenti grassi
Carne suina	Filetto, steak di lombo oppure pezzi di lombo	400 g oppure 4 pezzi	10–15 minuti	Eliminare tutti i componenti grassi
Salamini (precotti)	Frankfurter	400 g	10–15 minuti	Infilzare la pelle prima della cottura a vapore
	Knacker	400 g	ca. 15 minuti	

Consigli:

- La cottura a vapore ha il vantaggio che i grassi durante la procedura di vaporizzazione colano completamente. A causa del calore lieve La preghiamo di scegliere esclusivamente carne morbida e magra dalla quale riesce ad eliminare tutti i componenti di grasso. La carne adatta per essere grigliata si addice idealmente per la cottura a vapore.
- Serva la carne e il pollame cotti a vapore con salse saporite o marini il tutto prima della cottura a vapore.
- Cuocia con attenzione gli alimenti prima di servirli. Per controllare la cottura a vapore infilzi la carne mediante un oggetto lungo (coltello oppure spiedino).
- I salamini prima della cottura a vapore devono essere completamente cotti.
- Per un risultato più raffinato dal punto di vista del sapore, La preghiamo di aggiungere erbe aromatiche fresche agli alimenti cotti a vapore.

Riso	Tipo	Quantità	Quantità di acqua	Tempo di vaporizza-zione	Osservazioni
Riso	Bianco	200 g	300 ml	25 minuti	2 porzioni
		300 g	600 ml	35 minuti	4 porzioni
	Integrale	300 g	600 ml	40 minuti	4–6 porzioni
Budino di riso	Riso di budino	100 g riso+ 30 g zucchero a velo	Latte caldo	75–80 minuti	

Consigli:

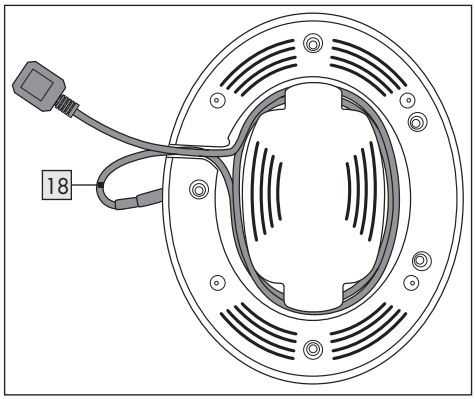
- Metta la quantità necessaria di acqua all'interno della ciotola del riso insieme al riso 2.
- Per la cottura a vapore di un menu collochi sempre la ciotola del riso 2 all'interno del contenitore di vaporizzazione superiore visto che l'aroma degli altri alimenti si può trasmettere mediante l'acqua condensata.

Uova	Quantità	Quantità di acqua	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Cottura bazzotta	Massimo 6	400 ml	8 minuti	Collocare le uova all'interno del contenitore delle uova 5 (nelle apposite profondità all'interno dei contenitori di cottura a vapore)
Cottura soda			15 minuti	

Per uova con cottura bazzotta La preghiamo di impostare l'apparecchiatura sui 10 minuti e di prelevare le uova al momento giusto.

Conservi l'apparecchiatura di cottura a vapore risparmiando posto

- Porre la ciotola del riso 2 nel contenitore di cottura inferiore 6.
- Porre il contenitore di cottura inferiore 6 con la ciotola del riso 2 nel contenitore di cottura centrale 4.
- Porre i due contenitori di cottura 6, 4 e la ciotola del riso 2 nel contenitore di cottura superiore 3.
- Porre i contenitori di cottura 3, 4, 6 e la ciotola del riso 2 sul contenitore di raccolta della condensa 7 e porre su di esso il coperchio 1.
- Avvolgere il cavo di alimentazione con spina 18 attorno all'avvolgicavo sul fondo dell'apparecchio.



Elimini il calcare dal serbatoio dell'acqua

ATTENZIONE! PERICOLO DI FERIRSI! Prima di eseguire qualsiasi tipo di lavoro sull'apparecchiatura elettrica, La preghiamo di spegnere l'apparecchiatura e di estrarre il cavo dalla presa di rete 18.
ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE! Faccia raffreddare completamente l'apparecchiatura di vaporizzazione prima di eliminare il calcare.

- Elimini regolarmente il calcare dal serbatoio dell'acqua 10. In questo modo mantiene la formazione del vapore nell'apparecchiatura, prolungando anche la sua durata di vita. L'intensità della deposizione del calcare dipende dalla durezza dell'acqua 10. Elimini il calcare dal serbatoio dopo ogni 7 – 8 applicazioni.

Deposizioni di calcare lievi e resistenti:

- Nel caso di deposizioni di calcare lievi, La preghiamo di far uso di una pezza umidificata con aceto.
- Pulisca con questa pezza i punti che evidenziano deposizioni di calcare.
- Nel caso di deposizioni di calcare più resistenti, aumenti la quantità di aceto impiegato per la pulizia.
- Infine pulisca a fondo l'apparecchiatura e la asciughi con attenzione.

Elimini le deposizioni di calcare nell'apparecchiatura di base:

- Collochi l'anello turbo 8 con la parte superiore rivolta verso il basso sul componente di riscaldamento 11 (con il lato più grande rivolto verso l'alto).

- Riempia il serbatoio dell'acqua 10 con acqua fredda fino a raggiungere la marcatura del livello MASSIMO 19.
- Riempia la parte interna dell'anello turbo 8 con un anti-calcare in commercio.
- Non scaldi l'apparecchiatura.
- Faccia penetrare l'anti-calcare nell'apparecchiatura durante la notte.
- Svuoti l'anti-calcare e risciacqui a fondo l'apparecchiatura.
- Pulisca dunque a fondo l'apparecchiatura e la asciughi bene.

Pulizia e cura

ATTENZIONE! PERICOLO DI FERITE!
Prima di eseguire qualsiasi tipo di lavoro sull'apparecchiatura elettrica, La preghiamo di spegnere l'apparecchiatura e di estrarre il cavo dalla presa di rete 18.
ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE! Faccia raffreddare completamente l'apparecchiatura di vaporizzazione prima di procedere a pulirla.
ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI: Non utilizzare alcun detergente aggressivo quale polvere abrasiva nonché spugne abrasive, lana d'acciaio, soda per sbiancare o sbiancante. Tali prodotti potrebbero danneggiare la superficie dell'alloggiamento.

- Pulisca regolarmente l'apparecchiatura di vaporizzazione, idealmente dopo ogni uso.
- Non immerga assolutamente l'apparecchiatura nell'acqua.
- Pulisca sempre l'apparecchiatura di base 10 con una pezza umida.
- Pulire tutti i componenti rimuovibili in acqua da risciacquo calda con una spazzola da risciacquo. In seguito risciacquare a fondo i componenti e asciugarli con cura.

Assistenza

⚠ **ATTENZIONE! Fare riparare l'apparecchio dal Centro di Assistenza o da un elettricista specializzato e solo con pezzi di ricambio originali.** In questo modo viene garantita la sicurezza dell'apparecchio.

⚠ **ATTENZIONE! Fare eseguire una sostituzione della spina o del cavo di alimentazione solamente dal produttore dell'apparecchio o dal suo Centro di Assistenza.** In questo modo viene garantita la sicurezza dell'apparecchio.

Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT
Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
e-mail: kompernass@lidl.it

IAN 71108

MT
Assistenza Malta
Tel.: 80062230
e-mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 71108

Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici, che possono essere smaltiti presso i siti di riciclaggio locali.

Non gettare apparecchi elettrici nella spazzatura di casa!

In conformità alla direttiva europea 2002/96/EC sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche e relativa trasposizione nel diritto nazionale, gli utensili elettrici usati devono essere raccolti separatamente e riciclati in maniera compatibile con l'ambiente.

Informazioni sulle possibilità di smaltimento di apparecchi giunti al termine della loro vita utile sono disponibili presso le amministrazioni comunali.

Dichiarazione di conformità / Fabbricante CE

Noi, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germania, dichiarano con la presente che questo prodotto è conforme con le seguenti norme, documenti normativi e direttive dell'Unione Europea:

Direttiva CE sulla bassa tensione (2006/95/EC)

Compatibilità elettromagnetica (2004/108/EC)

Tipo / Denominazione dell'apparecchio:
Vaporiera elettrica SDG 800 A1

Numero di serie: IAN 71108

Bochum, 30.09.2011

Semi Uguzlu
- Direttore del Reparto Qualità -

Si riservano modifiche tecniche ai fini di ulteriori sviluppi.

Ricette

Minestra alla crema di asparagi
(4 porzioni)

Ingredienti:
500 g di asparagi freschi
250 ml di acqua
50 g di burro
20 g di farina
2 tuorli d'uovo
6 cucchiai di vino bianco
250 ml di panna
Sale, pepe, noce moscata

Quantità di acqua da versare nel serbatoio:
livello massimo consentito

1. Pulire gli asparagi, disporli nel recipiente di cottura e lasciarli cuocere per 25 minuti.
2. Scaldare il burro in una pentola, aggiungere la farina e lasciarla rapprendere brevemente.
3. Mescolare sempre, fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere l'acqua, insieme all'acqua di cottura degli asparagi prelevata dalla vaschetta raccogligocce. Fare cuocere per 5 minuti mescolando costantemente.
4. In seguito togliere dal fornello e aggiungere i due tuorli.
5. Versare mescolando vino e panna nella pentola. Insaporire con sale, pepe e noce moscata.
6. Aggiungere gli asparagi ancora caldi dal cuocivapore e servire immediatamente.

Filetti di pollo con pomodori e patate
(4 porzioni)

Ingredienti:
4 piccoli filetti di pollo
1 pomodoro
1 spicchio d'aglio
4 piccole fette di Emmentaler
800 g di piccole patate
½ cucchiaino di origano
1 manciata di aneto

Quantità di acqua da versare nel serbatoio:
livello massimo consentito

1. Lavare i pomodori e tagliarli a cubetti. Tagliare l'aglio in fettine sottili. Lavare, pulire e tritare l'aneto.
2. Pelare le patate, metterle nel recipiente di cottura superiore e cospargerle con abbondante aneto.
3. Lavare i filetti di pollo e asciugarli. Porre i filetti di pollo nel recipiente di cottura inferiore.
4. Porre i pomodori e l'aglio sul filetto di pollo.
5. Fare cuocere le patate per circa 40 minuti e i filetti di pollo per circa 35 minuti nel cuocivapore.
6. Per i filetti e le patate utilizzare uno stampo per sformati grande.
7. Porre una fettina di Emmentaler sui filetti. Condire abbondantemente ogni porzione con l'origano.
8. Lasciare cuocere il piatto nel forno per circa 10–15 minuti a 200 °C. Nel frattempo Il formaggio deve essersi sciolto.

Tortelli lievitati
(3 porzioni)

Ingredienti
per l'impasto:
180 g di farina
1 uovo
75 ml di latte
30 g di zucchero
30 g di margarina
15 g di lievito in polvere

per il ripieno:
3 cucchiai di marmellata di prugne
2 cucchiai di rum
1 cucchiaino di cannella

per la glassatura:
150 g di burro
3 cucchiai di semi
3 cucchiai di zucchero

Quantità di acqua da versare nel serbatoio:
livello massimo consentito

1. Preparare un impasto con la farina, l'uovo, il latte, il lievito, lo zucchero e la margarina. Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti.
2. Mescolare la marmellata di prugne con rum e cannella.
3. Dividere l'impasto in 3 porzioni uguali, e in seguito premerle fino ad appiattirle.
4. Aggiungere un cucchiaio di marmellata di prugne sulle porzioni e da essi formare dei tortelli.
5. Porre un tortello in ciascuna vaschetta per cottura a vapore.
6. Lasciare riposare i tortelli per altri 10 minuti circa. In seguito farli cuocere per circa 30 minuti nel cuocivapore.
7. Fare sciogliere il burro poco prima della fine della cottura in una padella. Aggiungere lo zucchero e i semi di papavero.
8. Disporre i tortelli su un piatto e cospargerli con la salsa di semi.

Knödel al formaggio quark con ripieno
(20 piccoli knödel / porzioni)

Ingredienti:
per l'impasto:
250 g di formaggio quark magro
1 uovo
1 pizzico di sale
5 cucchiaio di pan grattato
6–8 cucchiai di farina
2 cucchiai di olio

per il ripieno:
1 cioccolato al latte (o se si preferisce, marmellata di prugne)

per la tostatura:
circa 20 g di burro
circa 30 g di pan grattato

Quantità di acqua da versare nel serbatoio:
livello massimo consentito

1. Lavorare insieme il formaggio Quark, l'uovo, il sale, il pan grattato e l'olio fino a ottenere un impasto liscio. Lasciare un poco riposare l'impasto, affinché possa essere lavorabile più facilmente.
2. Tagliare l'impasto in 20 porzioni aventi le medesime dimensioni. Riempire queste porzioni ciascuna con al massimo una metà di cioccolato al latte. Da tali porzioni realizzare un knödel del diametro di circa 4 cm. Fare attenzione a che il cioccolato si trovi sempre al centro dello knödel, così che esso non si sciolga per effetto del calore.
3. Porre i knödel nel contenitore a una distanza di 1 cm l'uno dall'altro. Fare cuocere i knödel per 6 minuti nel cuocivapore.
4. Tostare il pan grattato in una pentola mescolandolo a del burro. Girare i knödel nel pan grattato tostato, in modo tale che essi siano completamenti ricoperti di pan grattato.

Trota salmonata e verdura
(2 porzioni)

Ingredienti:
Trota salmonata, fino a un massimo di 300 g
1 peperone, rosso o giallo.
1 spicchio d'aglio
1 carota
½ cipolla

per la salsa:
3 cucchiai di yogurt naturale
1 cucchiaio di aneto essiccato
3 cucchiai di panna acida
Sale, pepe
3 cucchiai di succo di limone

Quantità di acqua da versare nel serbatoio:
livello massimo consentito

1. Lavare la trota salmonata accuratamente Spargere pepe e sale sulla trota salmonata all'interno e all'esterno.
2. Lavare e pulire la verdura e tagliarla in dadi aventi le dimensioni di 1 x 1 cm circa.
3. Riempire il pesce con la verdura.
4. Porre il pesce nel contenitore del riso. Qualora il pesce non entrasse nel contenitore del riso, tagliarlo in due prima della cottura. Aggiungere il resto della verdura e spargere un poco di aneto nella verdura medesima. Cuocere il pe-

sce e la verdura con il cuocivapore per circa 25–30 minuti.
5. Mescolare lo yogurt, la panna acida, il succo di limone e una piccola porzione dell'aneto per farla diventare una massa. Condire questo brodo con sale e pepe. Aggiungere questo brodo al pesce e alla verdura nel cuocivapore per gli ultimi 10–15 minuti di cottura.
6. Pelare le patate e cuocerle con il cuocivapore in un recipiente di cottura aggiuntivo. In seguito servirle come contorno.

Sformato di verdura e mozzarella
(4-6 porzioni)

Ingredienti:
250 g di carote, pelate
250 g di patate di dimensioni medie, pelate e tagliate a metà
250 g di broccoli, solamente le roselline
250 g di cavolfiori, solamente le roselline
1 zucchino grande (intero)
400 g di mozzarella

per la salsa:
1 cucchiaino di brodo di verdure istantaneo
½ cucchiaino di noce moscata, grattata
½ cucchiaino di pepe macinato fresco
150 g di panna
1 punta di coltello di senape

Quantità di acqua da versare nel serbatoio:
livello massimo consentito

1. Lavare le roselline di broccoli e cavolfiore e gli zucchini. Porre le roselline di broccoli e di cavolfiori nel recipiente di cottura inferiore. Lavare e pelare le carote. Pelare e dividere in due le patate. Porre le patate e le carote nel recipiente di cottura inferiore. Fare cuocere la verdura nel cuocivapore per 25–30 minuti. Sminuzzare gli zucchini in fette aventi lo spessore di 1 cm circa e aggiungerle dopo 15 minuti nel recipiente di cottura superiore.
2. Fare raffreddare la verdura per circa 5 minuti affinché l'utilizzatore possa prenderla in mano per sminuzzarla. Sminuzzare le patate, le carote in fette di circa 1 cm. Tagliare le roselline di broccoli e cavolfiori in pezzi delle dimensioni di 2 x 2 cm circa.
3. Per la verdura utilizzare uno stampo per sformati grande.
4. Mescolare la panne, il pepe, la porzione di noce moscata, la senape e la minestra di verdure istantanea.
5. Versare uniformemente la salsa sulla verdura.
6. Tagliare la mozzarella in fette sottili. Distribuire la mozzarella sulla verdura.
7. Coprire la forma per sformati. Lasciare cuocere lo stampo per circa 10–15 minuti. Nel frattempo Il formaggio deve essersi sciolto.

Introdução
Utilização correcta ... Página 42
Dados técnicos ... Página 42
Material fornecido ... Página 42
Descrição das peças ... Página 43

Segurança ... Página 43
Utilize os acessórios originais ... Página 44

Antes da primeira colocação em funcionamento ... Página 44

Colocação em funcionamento ... Página 44
Ajustar a hora ... Página 45
Utilizar a função de início imediato ... Página 45
Utilizar a função de retardamento do início ... Página 46
Modo de conservação da temperatura ... Página 47
Utilizar vários recipientes de cozedura ... Página 47
Dicas ... Página 48
Tabela de tempos de cozedura ... Página 48
Guarde a panela a vapor de modo a poupar espaço ... Página 52
Descalcificar o depósito de água ... Página 52

Limpeza e conservação ... Página 53

Assistência ... Página 53

Garantia ... Página 53

Eliminação ... Página 54

Declaração de conformidade / Fabricante ... Página 54

Receitas ... Página 55

Neste manual de instruções são utilizados os seguintes símbolos / gráficos:			
	Ler manual de instruções!		Cuidado com as superfícies quentes!
	Considerar as indicações de aviso e de segurança!		Manter a ferramenta eléctrica fora do alcance das crianças!
	Perigo de explosão!	W	Watt (Potência efectiva)
	Perigo de choque eléctrico! Perigo de morte!	V~	Volts (Tensão alternada)
	Próprio para alimentos!		Ter atenção ao estado do aparelho, cabo de rede e ficha de rede!
	Así procederá de forma segura!		Perigo de incêndio!
	Elimine a embalagem e o aparelho de forma adequada!		

Aparelho para cozinhar a vapor SDG 800 A1

Introdução

Agradecemos a sua preferência pelo nosso produto. Antes da primeira colocação em funcionamento, abra a página com as imagens e familiarize-se com as funções do aparelho. Para isso, leia atentamente o seguinte manual de instruções e as indicações de segurança. Utilize o aparelho apenas como descrito e para a finalidade indicada. Conserve cuidadosamente este manual de instruções. Se entregar este aparelho a terceiros, entregue também todos os documentos.

Utilização correcta

O aparelho destina-se à cozedura de alimentos a vapor. A panela a vapor deve ser utilizada apenas em espaços secos e fechados. Quaisquer outras utilizações ou alterações do aparelho são consideradas indevidas e implicam riscos de acidente significativos. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização indevida. Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico.
Não o utilize para fins comerciais!

Dados técnicos

Descrição do tipo:	SDG 800 A1
Tensão nominal:	220–240 V~, 50 Hz
Consumo nominal:	800 W
Volume do recipiente de cozedura:	3 l
Volume da taça para arroz:	1 l
Dimensões:	aprox. 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (L x A x P)
Peso:	2,05 kg

Material fornecido

Imediatamente após desembalar o aparelho verifique se o material fornecido está completo e se o produto e todas as suas peças se encontram em perfeitas condições.

1 Aparelho base
1 Coroa turbo
1 Bandeja de recolha de água condensada
3 Recipientes de cozedura
1 Taça para arroz (1 l)
1 Tampa
1 Manual de instruções

Descrição das peças

1 Tampa
2 Taça para arroz
3 Recipiente de cozedura superior (3)
4 Recipiente de cozedura intermédio (2)
5 Recipiente para ovos (cavidades)
6 Recipiente de cozedura inferior (1)
7 Bandeja de recolha de água condensada
8 Coroa turbo
9 Marcação mínima
10 Aparelho base / Depósito de água
11 Elemento de aquecimento
12 Indicador do nível de água
13 Visor LCD
14 Tecla LIGAR / DESLIGAR
15 Luz de controlo
16 Tecla MAIS / MENOS
17 Tecla PROG ("programação")
18 Cabo de alimentação com ficha de rede
19 Marcação MAX
20 Indicação horária
21 Símbolo PROG („programação")
22 Símbolo de conservação de temperatura

Segurança

AVISO! Leia todas as indicações de segurança e instruções. A inobservância das indicações de segurança e instruções pode ter como consequência choques eléctricos, incêndios e / ou ferimentos graves.

CONSERVE TODAS AS INDICAÇÕES DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES PARA CONSULTA FUTURA!

Evite ferimentos ou danos do aparelho eléctrico:

- **PERIGO DE MORTE E DE ACIDENTE PARA CRIANÇAS E BEBÉS!** Nunca deixe as crianças sozinhas com a embalagem ou o produto. Existe perigo de asfixia pelo material da embalagem e perigo de morte por queimaduras. As crianças subestimam frequentemente os perigos. Mantenha as crianças sempre afastadas do produto.
- Não utilize o aparelho em áreas potencialmente explosivas, onde se encontrem líquidos inflamáveis ou gases.
- Crianças ou pessoas sem conhecimento ou experiência para manusear o aparelho, ou que sofram de limitações das capacidades físicas, sensoriais ou mentais, não podem utilizar o aparelho sem vigilância ou orientação de alguém responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- **CUIDADO!** Não deixe a panela a vapor sem vigilância enquanto esta se encontrar em funcionamento.
- **CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURAS!** Durante a utilização, a panela a vapor atinge temperaturas elevadas. Certifique-se de que não entra em contacto com o vapor de água ou alimentos quentes.
- Levante sempre a tampa 1 lentamente, voltada para o lado oposto ao que se encontra e deixe o vapor de água sair pela parte de trás. Não se debruce sobre o aparelho enquanto este produz vapor de água. Utilize pegas sempre que entrar em contacto com a tampa 1 e os recipientes de cozedura 3, 4, 6. Caso pretenda verificar se os alimentos já se encontram cozinhados, utilize um garfo longo ou uma tenaz.
- Retire a ficha de rede da tomada após cada utilização. Não deixe o cabo de alimentação 18 pendurado no rebordo do balcão, de forma a não permitir que o aparelho possa ser inadvertidamente puxado para baixo.

- Deixe o aparelho arrefecer completamente, antes de remover a água residual do depósito de água 10.
- **CUIDADO! PERIGO DE INCÊNDIO!** Não utilize a panela a vapor perto ou por baixo de cortinas, armários de parede ou outros materiais inflamáveis.
- Coloque o aparelho sobre uma base resistente a temperaturas elevadas (não o coloque sobre mesas envernizadas ou sobre toalhas de mesa). Não utilize o aparelho perto de outras fontes de ignição (fogões, bicos de gás). Caso contrário, o aparelho e / ou as peças de mobiliário podem ficar danificados.
- Coloque o aparelho sobre uma base plana e estável. Certifique-se de que existe uma distância suficiente entre o aparelho e as paredes e armários. Desta forma, é possível evitar danos provocados pelo vapor de água.
- Certifique-se de que o depósito de água 10 contém água suficiente durante o processo de cozedura. Não cubra o depósito de água 10 com papel de alumínio ou produtos semelhantes. A inobservância desta indicação pode resultar num sobreaquecimento do aparelho e, consequentemente, provocar danos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água e retire sempre a ficha de rede da tomada antes de o limpar ou transportar.
- **PRÓPRIO PARA ALIMENTOS!** A utilização deste produto não influencia o sabor e aroma dos alimentos.

Evite o perigo de morte por choque eléctrico:

- Certifique-se de que a tensão da fonte de alimentação coincide com os dados na placa de identificação. Ligue o aparelho apenas à corrente alternada.
- Nunca utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de telecomando separado.
- Verifique regularmente o cabo de alimentação 18 relativamente a danos e desgaste.
- Não opere o aparelho com o cabo ou a ficha 18 de rede danificados. **CUIDADO!** Os cabos 18 de rede danificados representam perigo de morte por choque eléctrico. Os aparelhos que não funcionem correctamente ou estejam danificados devem ser imediatamente examinados e reparados exclusivamente pelo serviço de apoio ao cliente.
- Não utilize o cabo de alimentação 18 para retirar a ficha do aparelho da tomada. Mantenha o cabo 18 afastado de superfícies quentes, arestas afiadas e cargas mecânicas. Um cabo 18 danificado ou mal enrolado aumenta o risco de choque eléctrico.
- Não utilize o aparelho ao ar livre. Certifique-se de que o cabo de alimentação 18 nunca fica molhado ou húmido durante o funcionamento.
- Retire a ficha 18 da tomada quando não utilizar o aparelho.

Utilize os acessórios originais

- Utilize apenas os acessórios e dispositivos adicionais mencionados no manual de instruções. A utilização de peças ou acessórios diferentes dos recomendados no manual de instruções pode representar perigo de ferimentos.

Antes da primeira colocação em funcionamento

- Antes da primeira colocação em funcionamento, limpe todas as peças amovíveis com água morna e seque-as cuidadosamente. Lave a parte interior do aparelho base / do depósito de água 10 com um pano húmido.

Colocação em funcionamento

Tenha em consideração a tensão da fonte de alimentação. A tensão da fonte de alimentação deve estar em conformidade com as indicações na placa de identificação do aparelho. Os aparelhos assinalados com 230 V podem funcionar também com 220 V.

- Coloque o aparelho base 10 sobre uma base estável e plana.
- Encaixe a coroa turbo preta 8 sobre o elemento de aquecimento 11 colocado na parte central. Certifique-se de que o lado maior se encontra voltado para baixo.
- Encha o depósito de água 10 com água fria até à marcação MAX 19.
  Nota: Certifique-se de que o aparelho base / depósito de água 10 está, pelo menos, cheio até à marcação mínima 9.

⚠ **CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURAS!**
Certifique-se de que a água não ultrapassa a marcação MAX 19. Caso contrário, a água quente pode salpicar para fora da panela durante o processo de cozedura.
CUIDADO! Não adicione qualquer aditivo, tal como temperos ou semelhantes, à água. Estes podem prejudicar a circulação de vapor e / ou danificar a superfície do depósito de água 10 e do elemento de aquecimento 11.

- Coloque agora a bandeja preta de recolha de água condensada 7 sobre o aparelho base 10. Certifique-se de que a elevação em forma de meia lua se encontra nivelada e voltada para a frente na direcção das teclas de comando. Desta forma, a coroa turbo 8 mantém-se na sua posição.
- Introduza agora os alimentos nos recipientes de cozedura 3, 4, 6.
- Certifique-se de que todas as peças estão correctamente posicionadas antes de colocar o aparelho em funcionamento.
  CUIDADO! Nunca utilize recipientes ou qualquer outra peça que não tenha sido fabricada especialmente para este aparelho. Caso contrário existe perigo de ferimentos e / ou danos no aparelho.
- Coloque os recipientes de cozedura 3, 4, 6 na sequência 1–2–3 (consulte a marcação no puxador) sobre a bandeja de recolha de água condensada 7.
- Coloque a tampa 1 sobre a parte central de forma a que o recipiente de cozedura superior 3 fique completamente fechado, não permitindo a saída de vapor.
- Introduza a ficha 18 de rede numa tomada adequada.
- No visor LC 13 aparece “45” (ver figura B).

A sua panela a vapor está agora pronta a ser utilizada.

Ajustar a hora

Proceda da seguinte forma:

- Prima as teclas PROG 17 e LIGAR / DESLIGAR 14 em simultâneo durante 2–3 segundos. Após soltar as teclas, o aparelho emite um sinal sonoro.
- Agora prima a tecla “MAIS” 16 para adiantar a indicação horária 20 10 minutos. Prima a tecla “MENOS” 16 para atrasar a indicação horária 20 1 minuto.
- Prima a tecla PROG 17 para confirmar.
- O visor LCD 13 apresenta agora a hora actual (modo Hora).

Utilizar a função de início imediato

Nota: Certifique-se de que o aparelho base / depósito de água 10 está, pelo menos, cheio até à marcação mínima 9. Assegure-se de que a coroa turbo 8 e a bandeja de recolha de água condensada 7 se encontram correctamente posicionadas.

- Prima a tecla LIGAR / DESLIGAR 14. O visor LCD 13 apresenta agora o tempo de cozedura a vapor pré-programado de 45 minutos (consulte a fig. B).
- Prima a tecla MAIS / MENOS 16 para aumentar o tempo de cozedura a vapor em intervalos de 5 minutos ou para reduzir em intervalos de 1 minuto.
  Nota: O tempo máximo de cozedura a vapor é de 90 minutos.
  Nota: Recordamos-lhe que pode ser necessário encher novamente o depósito de água durante um tempo de cozedura mais longo. Para voltar a encher, utilize as aberturas laterais na bandeja de recolha de água condensada 7. Um depósito 10 com água até à marcação MAX 19

é suficiente para aprox. 1 hora de cozedura a vapor.

⚠ **CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURAS!** Certifique-se de que a água não excede a marcação MAX 19. Caso contrário, a água quente pode salpicar para fora da panela durante o processo de cozedura.

- Prima a tecla LIGAR/DESLIGAR 14. É emitido um sinal sonoro. A luz de controlo 15 acende a vermelho e o aparelho inicia automaticamente o processo de cozedura a vapor.
- O visor LCD 13 apresenta o tempo de cozedura restante.

⚠ **CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURAS!** Durante a utilização, a panela a vapor atinge temperaturas elevadas. Certifique-se de que não entra em contacto com o vapor de água ou com as peças do aparelho.

- Assim que o tempo de cozedura terminar, o aparelho entra automaticamente no modo de conservação da temperatura (consulte „Modo de conservação da temperatura").
  Nota: Pode reduzir ou aumentar o tempo de cozedura a vapor durante o processo de cozedura em intervalos de 5 minutos, premindo as teclas MAIS/MENOS 16. Assim que regular manualmente o tempo de cozedura para "0", o aparelho inicia automaticamente o modo de conservação da temperatura (consulte "Modo de conservação da temperatura")

⚠ **CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURAS!** Levante a tampa 1 lentamente, voltada para o lado oposto ao que se encontra e deixe o vapor de água sair pela parte de trás. Não se debruce sobre o aparelho enquanto este produz vapor de água. Utilize pegas sempre que entrar em contacto com a tampa 1 ou os recipientes de cozedura 3, 4, 6. Caso se pretenda certificar de que os alimentos já se encontram cozinhados, utilize um garfo longo ou uma tenaz.

- Prima a tecla LIGAR/DESLIGAR 14 para interromper antecipadamente o processo de cozedura ou para desligar o aparelho. O visor LCD 13 apresenta novamente a indicação horária 20 (consulte a fig. A).
  Nota: Assim que a reserva de água tiver sido consumida durante o funcionamento, é emitido um sinal sonoro. O processo de cozedura é interrompido. A indicação no visor LCD 13 altera-se novamente para a indicação horária 20 (consulte a fig. A). Por isso, verifique regularmente o nível da água através do indicador do nível de água 12 e adicione atempadamente água suficiente.

⚠ **CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURAS!** Certifique-se de que a água não ultrapassa a marcação MAX 19. Caso contrário, a água quente pode salpicar para fora da panela durante o processo de cozedura.

● Utilizar a função de retardamento do início

Nota: Certifique-se de que o aparelho base/depósito de água 10 está, pelo menos, cheio até à marcação mínima 9. Assegure-se de que a coroa turbo 8 e a bandeja de recolha de água condensada 7 se encontram correctamente posicionadas.

- Prima a tecla PROG 17. O visor LCD 13 apresenta a indicação horária 20 bem como o símbolo PROG 21 (consulte a fig. A).
- Prima a tecla MAIS/MENOS 16 para aumentar o tempo de atraso em intervalos de 10 minutos ou para reduzir em intervalos de 1 minuto.
  Nota: O tempo de retardamento ajustado refere-se à hora actual. Isto é, se ajustar um tempo de retardamento de 30 minutos às 13 horas, o processo de cozedura iniciará às 13:30. O tempo máximo de retardamento é de 24 horas.
- Prima novamente a tecla PROG 17.
- Prima a tecla MAIS/MENOS 16 para aumentar o tempo de cozedura a vapor em intervalos de 5 minutos ou para reduzir em intervalos de 1 minuto.
  Nota: O tempo máximo de cozedura a vapor é de 90 minutos.
  Nota: Recordamos-lhe que pode ser necessário encher novamente o depósito de água durante um tempo de cozedura mais longo. Para voltar a encher, utilize as aberturas laterais

na bandeja de recolha de água condensada 7. Um depósito 10 com água até à marcação MAX 19 é suficiente para aprox. 1 hora de cozedura a vapor.

□ Prima novamente a tecla PROG 17. O visor LCD 13 apresenta agora a indicação horária 20 bem como o símbolo PROG 21. O retardamento do início está agora activo.

□ Assim que o tempo de retardamento terminar, é emitido um sinal sonoro, a luz de controlo 15 vermelha acende-se e o aparelho inicia automaticamente o processo de cozedura.

⚠ **CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURAS!** Durante a utilização, a panela a vapor atinge temperaturas elevadas. Certifique-se de que não entra em contacto com o vapor de água ou com as peças do aparelho.

Nota: Assim que a reserva de água se tiver evaporado durante o funcionamento, é emitido um sinal sonoro. O processo de cozedura a vapor é interrompido. Por isso, verifique regularmente o nível da água através do indicador do nível de água 12 e adicione atempadamente água suficiente.

⚠ **CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURAS!** Certifique-se de que a água não ultrapassa a marcação MAX 19. Caso contrário, a água quente pode salpicar para fora da panela durante o processo de cozedura.

□ Prima a tecla PROG 17 para interromper o retardamento do início. O símbolo PROG 21 é apresentado no visor LCD 13.

Modo de conservação da temperatura

Após o decurso do tempo de cozedura ajustado, o aparelho entra automaticamente no modo de conservação da temperatura.

- O visor LCD 13 apresenta a indicação horária 20 bem como o símbolo de conservação da temperatura 22.
- A luz de controlo 15 verde acende-se.
- No modo de conservação da temperatura, a água é aquecida em intervalos cíclicos. Desta forma, os alimentos mantêm-se a uma temperatura de 60–70 °C.

⚠ **CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURAS!** Durante a utilização, a panela a vapor atinge temperaturas elevadas. Certifique-se de que não entra em contacto com o vapor de água ou com as peças do aparelho.

- O modo de conservação da temperatura permanece activo até que a reserva de água seja necessária ou até que seja premida uma tecla.

□ Prima a tecla LIGAR / DESLIGAR 14 para terminar o modo de conservação da temperatura.

Utilizar vários recipientes de cozedura

□ Introduza os alimentos de maiores dimensões ou aqueles que necessitarem de um tempo de cozedura mais longo no recipiente de cozedura inferior 6.

□ Recordamos-lhe que os tempos de cozedura dos recipientes superior 3 e intermédio 4 aumentam 5–10 minutos. Tenha em atenção este facto aquando do ajuste do tempo de cozedura.

□ O sabor dos alimentos pode ser transmitido através da água condensada. Como tal, introduza o peixe e a carne no recipiente de cozedura inferior 6. Deixe o recipiente de cozedura inferior 6 vazio, caso pretenda preparar alimentos com tempos de cozedura mais longos. Coloque o peixe ou a carne no recipiente de cozedura inferior 6 no momento pretendido.

⚠ **CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURAS!** Levante a tampa 1 lentamente, voltada para o lado oposto ao que se encontra e deixe o vapor de água sair pela parte de trás. Não se debruce sobre o aparelho enquanto este produz vapor de água. Utilize pegas sempre que entrar em contacto com a tampa 1 ou os recipientes de cozedura 3, 4, 6. Caso se pretenda certificar de que os alimentos já se encontram cozinhados, utilize um garfo longo ou uma tenaz.

- Introduza os alimentos que necessitam de um maior tempo de cozedura no recipiente de cozedura inferior [6], caso pretenda preparar alimentos com tempos de cozedura diferentes. Retire cuidadosamente a tampa [1] e coloque os recipientes de cozedura seguintes [3], [4] sobre aquele, quando o tempo de cozedura restante for o necessário para os alimentos a cozer. Coloque novamente a tampa [1] cuidadosamente.

Dicas

Os tempos de cozedura indicados na tabela são apenas valores de referência. Os tempos podem variar consoante a dimensão dos alimentos, capacidade dos recipientes de cozedura [3], [4], [6], frescura dos alimentos e gosto pessoal. Quando se familiarizar com a panela a vapor, poderá adaptar os tempos de cozedura.

- Tenha em atenção que uma camada de alimentos coze mais rapidamente do que várias. Desta forma, o tempo de cozedura aumenta consoante a quantidade de alimentos, isto é, 1000 g de couve-flor necessitam de um tempo de cozedura maior do que apenas 500 g.
- Certifique-se de que todos os pedaços de alimentos possuem dimensões idênticas. Só assim é possível obter um resultado ideal. Caso os pedaços possuam dimensões diferentes e precisem de ser colocados em camadas, coloque os mais pequenos por cima.
- Não encha os recipientes de cozedura [3], [4], [6] com alimentos. Deixe espaço livre entre os pedaços. Desta forma é possível garantir uma circulação do vapor ideal.
- Caso pretenda cozer maiores quantidades, mexa os alimentos com uma colher de pau depois de metade do tempo de cozedura.
- Nunca coza carne, aves ou marisco congelados. Descongele-os previamente por completo. Caso contrário, os ingredientes não fiquem completamente cozidos.
- Todos os tempos indicados na tabela de tempos de cozedura se referem à utilização com água fria. Utilize água morna (não utilize água a ferver) para reduzir ligeiramente os tempos de cozedura.
- A taça para arroz [2] também é adequada para a cozedura de outros alimentos tais como fruta, legumes, pudim, etc.

Tabela de tempos de cozedura

Os tempos de cozedura indicados na tabela são apenas valores de referência. Os tempos variam consoante a dimensão dos alimentos, capacidade dos recipientes de cozedura [3], [4], [6], a frescura dos alimentos e gosto pessoal. Por isso, recomendamos que verifique o grau de cozedura com um utensílio de cozinha longo (um garfo ou um espeto), após a fase final do tempo de cozedura ajustado. Os tempos de cozedura aplicam-se às quantidades representadas na tabela. Salvo indicação em contrário, todos os tempos de cozedura se referem à utilização no recipiente de cozedura [6]. Os alimentos colocados nos recipientes de cozedura superior e intermédio [3], [4] necessitam de 5–10 minutos adicionais.

Todos os tempos indicados na tabela de tempos de cozedura se referem à utilização com água fria.

Legumes	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Observações
Alcachofras	frescas	2–3, médias	50–55 minutos	
Espargos	frescos	400 g	15–20 minutos	distribuir uniformemente no fundo do recipiente de cozedura 3, 4, 6
	congelados	400 g	15–20 minutos	2.º camada em cruz para a circulação de vapor
Feijão verde	fresco	400 g	25–30 minutos	mexer após metade do tempo de cozedura
	congelado	400 g	35–40 minutos	
Brócolos	frescos	400 g	15–20 minutos	mexer após metade do tempo de cozedura
	congelados	400 g	20–25 minutos	
Couve de Bruxelas	frescas	400 g	20–25 minutos	mexer após metade do tempo de cozedura
Couve	fresca, em juliana	400 g	35–40 minutos	mexer após metade do tempo de cozedura
Cenouras	frescas, em rodelas	400 g	20–25 minutos	mexer após metade do tempo de cozedura
Espigas de milho	frescas, inteiras	2 unidades	aprox. 15 minutos	virar 180° após metade do tempo de cozedura
Couve-Flor	fresca, em raminhos	400 g	15–20 minutos	mexer após metade do tempo de cozedura
	congelada	400 g	20–25 minutos	
Curgetes	frescas, em rodelas	400 g	15–20 minutos	mexer após metade do tempo de cozedura
Cogumelos	frescos	200 g	15–20 minutos	mexer após metade do tempo de cozedura
Ervilhas	congeladas	400 g	15–20 minutos	mexer após metade do tempo de cozedura
Batatas	descascadas e cortadas em pequenos pedaços	900 g	25–30 minutos	mexer após metade do tempo de cozedura

Legumes	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Observações
Batatas novas	frescas, inteiras	400 g	30–35 minutos	
Espinafres	frescos	250 g	10–15 minutos	
	congelados	400 g	15–20 minutos	

Dicas:
- Remova os talos de couve-flor, brócolos e outros legumes de caule.
- Coza legumes de folhas verdes o mínimo possível, uma vez que estes perdem facilmente a sua cor durante o processo de cozedura.
- Poderá obter um melhor resultado se temperar os legumes com sal e condimentos após a cozedura.
- Os legumes congelados não têm de ser descongelados previamente.

Peixe e Marisco	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Observações
Lavagantes	frescos	2 unidades	20–25 minutos	A carne deverá ficar opaca, se necessário, cozer durante mais tempo
Filetes de peixe	congelados	250 g	10–15 minutos	
	frescos	250 g	10–15 minutos	
Filetes de peixe	Salmão, bacalhau	250 / 400 g	10–15 minutos	
	Atum	400 g	15–20 minutos	
Moluscos	frescos	400 g	10–15 minutos	O tempo de cozedura termina quando as cascas estiverem completamente abertas
Ostras	frescas	6 unidades	15–20 minutos	O tempo de cozedura termina quando as cascas estiverem completamente abertas
Gambas	frescas	400 g	10–15 minutos	mexer após metade do tempo de cozedura

Dicas:
- A cozedura do peixe termina quando este adquire uma cor opaca.
- O peixe congelado pode ser cozido sem ser descongelado previamente, caso os pedaços tenham sido separados e o tempo de cozedura seja prolongado.
- Durante a cozedura, tempere o peixe e adicione sumo de limão, de forma a obter um sabor mais refinado.

Aves	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Observações
Frango	Peito, sem ossos	400 g	15–20 minutos	Remova a pele antes da cozedura
	Coxas	400 g	20–30 minutos	após a cozedura, deixe tostar no forno, se necessário (função de grill)

Carne e salsichas	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Observações
Carne de vaca	em fatias, bifes ou rosbife	250 g	10–15 minutos	Remova toda a gordura, a carne de vaca cozida possui uma consistência sólida
Borrego	Costeletas, com ou sem ossos	4 Costeletas	15–20 minutos	Remova toda a gordura
Carne de porco	filetes, bife do lombo ou lombinhos	400 g ou 4 unidades	10–15 minutos	Remova toda a gordura
Salsichas (pré-cozidas)	Salsichas alemãs Frankfurter	400 g	10–15 minutos	Pique a pele das salsichas antes da cozedura
	Salsichas alemãs Knacker (fumadas)	400 g	aprox. 15 minutos	

Dicas:

- A cozedura tem a vantagem de remover toda a gordura. Devido ao calor suave, seleccione exclusivamente carne magra e tenra, removendo toda a gordura. A carne para grelhar é ideal para a cozedura.
- Sirva a carne e aves cozidas com molhos que acentuem o paladar ou marine-os antes do processo de cozedura.
- Coza o alimento a cozinhar cuidadosamente antes de servir. Para verificar a cozedura, utilize um utensílio de cozinha longo (faca ou espeto) para picar a carne.
- As salsichas devem ser cozinhadas antes do processo de cozedura.
- Para obter um sabor refinado adicione ervas aromáticas aos alimentos a cozer.

Arroz	Tipo	Quantidade	Quantidade de água	Tempo de cozedura	Observações
Arroz	branco	200 g	300 ml	25 minutos	2 doses
		300 g	600 ml	35 minutos	4 doses
	integral	300 g	600 ml	40 minutos	4–6 doses

Arroz	Tipo	Quantidade	Quantidade de água	Tempo de cozedura	Obser-vações
Pudim de arroz	Arroz para pudim	100 g de arroz + 30 g de açúcar em pó	leite morno	75–80 minutos	

Dicas:

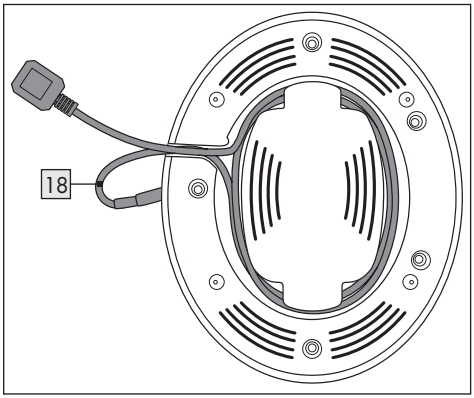
- Adicione o arroz juntamente com a quantidade de água necessária na taça para arroz [2].
- Aquando da cozedura, coloque sempre a taça para arroz [2] no recipiente de cozedura superior, uma vez que o aroma dos outros alimentos pode ser transmitido através da água condensada.

Ovos	Quantidade	Quantidade de água	Tempo de cozedura	Observações
Ligeiramente cozidos	máx. 6	400 ml	8 minutos	Coloque os ovos no recipiente para ovos [5] (cavidades no recipiente de cozedura)
Bem cozidos			15 minutos	

Para cozer ligeiramente os ovos, ajuste o aparelho para 10 minutos e retire os ovos atempadamente.

● Guarde a panela a vapor de modo a poupar espaço

- □ Coloque a taça para arroz [2] no recipiente de cozedura inferior [6].
- □ Coloque o recipiente de cozedura inferior [6] com a taça de arroz [2] no recipiente de cozedura intermédio [4].
- □ Coloque os dois recipientes de cozedura [6], [4] e a taça para arroz [2] no recipiente de cozedura superior [3].
- □ Coloque os recipientes de cozedura [3], [4], [6] e a taça para arroz [2] sobre a bandeja de recolha de água condensada [7] e coloque a tampa [1] por cima.
- □ Enrole o cabo de alimentação com a ficha de rede [18] no enrolador de cabo na base do aparelho.



● Descalcificar o depósito de água

CUIDADO! PERIGO DE FERIMENTOS! Antes de quaisquer trabalhos no aparelho eléctrico, desligue-o e retire a ficha de rede [18] da tomada.
CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURAS! Deixe a panela a vapor arrefecer completamente antes da descalcificação.

- □ Descalcifique regularmente o depósito de água [10]. Desta forma, poderá preservar a produção

de vapor de água e aumentar a vida útil do aparelho. A espessura do calcário acumulado depende do grau de dureza da água. Descalcifique o depósito 10 a cada 7-10 utilizações.

Calcificações fáceis e difíceis:

- Utilize um pano humedecido em vinagre no caso de uma calcificação fácil.
- Utilize-o para limpar a superfície calcificada.
- No caso de calcificações mais difíceis, aumente a quantidade de vinagre.
- Lave bem o aparelho após a descalcificação e seque-o cuidadosamente.

Descalcificação do aparelho base:

- Coloque a coroa turbo 8 com o lado superior para baixo, sobre o elemento de aquecimento 11 (lado maior voltado para cima).
- Encha o depósito de água 10 com água fria até à marcação MAX 19.
- Encha a parte interna da coroa turbo 8 com um líquido descalcificador convencional.
- Não aqueça o aparelho.
- Não deixe o aparelho a descalcificar durante a noite.
- Remova o descalcificador e lave bem o aparelho.
- Lave bem o aparelho após a descalcificação e seque-o cuidadosamente.

Limpeza e conservação

CUIDADO! PERIGO DE FERIMENTOS! Antes de quaisquer trabalhos no aparelho eléctrico, desligue-o e retire a ficha de rede 18 da tomada.
CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURAS! Deixe a panela a vapor arrefecer completamente antes de a limpar.
CUIDADO! PERIGO DE DANOS MATERIAIS! Não utilize produtos de limpeza agressivos, tais como pó abrasivo, esponjas, palha-de-aço, soda cáustica ou lixívia. Estes podem danificar a superfície da caixa.

- Limpe a panela regularmente, de preferência após cada utilização.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Limpe o aparelho base 10 com um pano húmido.
- Limpe todas as peças amovíveis com água quente e uma escova de loiça. De seguida, enxagúe bem e seque cuidadosamente.

Assistência

⚠ **AVISO! Os seus aparelhos só devem ser reparados por pessoal técnico qualificado e apenas com peças de substituição originais.** Deste modo, é assegurada a preservação da segurança do aparelho.

⚠ **AVISO! A substituição da ficha ou do cabo de alimentação deve ser sempre realizada pelo fabricante do aparelho ou pelo seu serviço de apoio ao cliente.** Deste modo, é assegurada a preservação da segurança do aparelho.

Garantia

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.

Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

PT
Assistência Portugal
Tel.: 70778 0005
(0,12 EUR/Min.)
e-mail: kompernass@lidl.pt

IAN 71108

Eliminação

A embalagem é composta por materiais recicláveis, que pode eliminar através dos pontos de reciclagem locais.

Não coloque as ferramentas eléctricas no lixo doméstico!

Segundo a directiva europeia 2002 / 96 / EC relativa a aparelhos eléctricos e electrónicos usados e respectiva conversão no direito nacional, as ferramentas eléctricas usadas devem ser recolhidas separadamente e sujeitas a uma reciclagem ecológica.

Pode obter informações relativas à eliminação do aparelho já usado através dos responsáveis legais pela reciclagem no seu município.

Declaração de conformidade / Fabricante CE

Nós, a sociedade Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Alemanha, explicamos pela presente que este produto corresponde às seguintes normas, os documentos normativos e as directivas CE:

Directiva de baixa tensão CE (2006 / 95 / EC)

Compatibilidade electromagnética (2004 / 108 / EC)

Designação do tipo / Máquina:
Aparelho para cozinhar a vapor SDG 800 A1

Número de série: IAN 71108

Bochum, 30.09.2011

Semi Uguzlu
- Gestor de qualidade -

Ressalvam-se as alterações técnicas no sentido de um aperfeiçoamento contínuo.

Receitas

Creme de espargos
(4 doses)

Ingredientes
500 g de espargos frescos
250 ml de água
50 g de manteiga
20 g de farinha
2 gemas
6 colheres de sopa de vinho branco
250 ml de natas
sal, pimenta, noz-moscada

Quantidade de líquido no reservatório de água:
nível máximo da capacidade

1. Descasque os espargos, corte-os em pedaços pequenos e deixo-os cozer no recipiente de cozedura aprox. 25 minutos.
2. Derreta a manteiga num tacho no fogão, misture a farinha e deixe engrossar.
3. Adicione ao preparado o caldo de espargos do recipiente de recolha de condensação e da água. Deixe cozinhar durante 5 minutos mexendo sempre.
4. Retire o tacho do fogão e evolva o creme com as duas gemas.
5. Misture as natas e o vinho branco. Tempere o creme com sal, pimenta e noz-moscada.
6. Adicione os pedaços de espargos da panela a vapor no creme.

Peito de frango com tomates e batatas
(4 doses)

Ingredientes
4 peitos de frango pequenos
1 tomate
1 dente de alho
4 fatias pequenas de queijo emental
800 g de batatas pequenas
½ colher de chá de orégãos
1 ramo de endro

Quantidade de líquido no reservatório de água:
nível máximo da capacidade

1. Lave e corte os tomates em cubos. Corte o alho em fatias finas. Corte o endro das caules e pique-o.
2. Descasque as batatas, coloque-as no recipiente de cozedura superior e polvilhe-as com bastante endro.
3. Lave os peitos de frango e seque-os. Coloque os peitos de frango no recipiente de cozedura inferior.
4. Coloque os tomates e o alho nos peitos de frango.
5. Coza as batatas aprox. 40 minutos e os peitos de frango aprox. 35 minutos na panela a vapor.
6. Utilize uma assadeira grande para os peitos e as batatas.
7. Coloque uma fatia de queijo emental em cada peito de frango. Tempere cada dose com bastante orégãos.
8. Deixe cozer no forno aprox. 10–15 minutos a 200 °C. O queijo deve estar derretido.

Germknödel (sobremesa austríaca)
(3 doses)

Ingredientes
para a massa:
180 g de farinha
1 ovo
75 ml de leite
30 g de açúcar
30 g de margarina
15 g de fermento em pó

para o recheio:
3 colheres de sopa de doce de ameixa
2 colheres de sopa de rum
1 colher de chá de canela

para a cobertura:
150 g de manteiga
3 colheres de sopa de sementes de papoila
3 colheres de sopa de açúcar

Quantidade de líquido no reservatório de água:
nível máximo da capacidade

1. Prepare uma massa com a farinha, o ovo, o leite, o fermento, o açúcar e a margarina. Deixe levedar durante 30 minutos.
2. Misture o doce de ameixa com rum e canela.
3. Divida a massa em 3 partes grandes iguais e estenda-as.
4. Coloque uma colher de chá de doce de ameixa nas partes e forme bolas pequenas.
5. Coloque uma bola pequena no recipiente a vapor.
6. Deixe levedar as bolas durante aprox. 10 minutos. Coza-as a vapor durante aprox. 30 minutos na panela a vapor.
7. Deixe derreter a manteiga numa frigideira pouco antes do fim da cozedura. Misture o açúcar e as sementes de papoila.
8. Coloque as Germknödel num prato e junte o molho de sementes de papoila.

Quarkknödel (bolinhas de queijo quark) com recheio
(20 bolas pequenas / doses)

Ingredientes
para a massa:
250 g de queijo quark
1 ovo
1 pitada de sal
5 colheres de sopa de farinha para panar
6–8 colheres de sopa de farinha
2 colheres de sopa de óleo

para o recheio:
1 tablete de chocolate de leite (ou, se preferir, doce de ameixa)

para tostar:
aprox. 20 g de manteiga
aprox. 30 g de farinha para panar

Quantidade de líquido no reservatório de água:
nível máximo da capacidade

1. Bata com as varas em espiral o queijo quark, o ovo, o sal, a farinha para panar e o óleo até obter uma massa homogênea. Deixe repousar a massa para prepará-la facilmente.
2. Corte a massa em 20 partes grandes iguais. Encha estas partes no máximo com meio pedaço de chocolate de leite. Forme bolinhas com um diâmetro de cerca de 4 cm. Tenha em atenção que o chocolate permaneça no centro da bolinha de modo a que este não derreta e verta para fora.
3. Posicione as bolinhas com uma distância de cerca de 1 cm no recipiente. Deixe cozer as bolinhas durante 6 minutos na panela a vapor.
4. Toste a farinha para panar numa frigideira com manteiga. Vire as bolinhas na farinha para panar tostada de forma que as bolinhas fiquem cobertas com a farinha.

Truta salmonada com legumes
(2 doses)

Ingredientes
Truta salmonada, de no máximo 300 g
1 pimento, vermelho ou amarelo
1 dente de alho
1 cenoura
½ cebola

para o molho:
3 colheres de sopa de iogurte natural
1 colher de sopa de endro seco
3 colheres de sopa de crème-fraîche
sal, pimenta
3 colheres de sopa de sumo de limão

Quantidade de líquido no reservatório de água:
nível máximo da capacidade

1. Lave bem a truta salmonada. Tempere a truta salmonada por dentro e por fora com pimenta e sal.
2. Lave e limpe os legumes e corte-os em cubos grandes de aprox. 1 x 1 cm.
3. Encha o peixe com os legumes.

4. Coloque o peixe no recipiente para o arroz. Se o peixe não couber no recipiente para o arroz, divida-o antes de o cozer. Junte o restante dos legumes e polvilhe os legumes com um pouco de endro. Cozinhe o peixe com os legumes durante cerca de 25–30 minutos com a panela a vapor.
5. Misture o iogurte, o crème-fraîche, o sumo de limão e um pouco de endro até obter uma massa. Tempere este caldo com sal e pimenta. Adicione o caldo nos últimos 10–15 minutos ao peixe e aos legumes na panela a vapor.
6. Descasque as batatas e cozinhe num recipiente de cozedura adicional na panela a vapor. Sirva-as como acompanhamento.

Gratinado de legumes e mozarela
(4–6 doses)

Ingredientes
250 g de cenouras, descascadas
250 g de batatas médias, descascadas e cortadas ao meio
250 g de brócolos, apenas as rosas
250 g de couve-de-flor, apenas as rosas
1 curgete grande (inteira)
400 g de mozarela

para o molho:
1 colher de chá de caldo de legumes
½ colher de chá de noz-moscada, moída
½ colher de chá de pimenta moída fresca
150 g de natas
Um pouco de mostarda

Quantidade de líquido no reservatório de água:
nível máximo da capacidade

1. Lave as rosas dos brócolos e da couve-de-flor e a curgete. Coloque as rosas dos brócolos e da couve-de-flor no recipiente de cozedura inferior. Lave e descasque as cenouras. Descasque e corte ao meio as batatas. Coloque as batatas e as cenouras no recipiente de cozedura inferior. Deixe cozinhar os legumes durante 25–30 minutos na panela a vapor. Corte a curgete em fatias grossas de aprox. 1 cm e junte-as após cerca de 15 minutos no recipiente de cozedura superior.
2. Deixe arrefecer os legumes durante cerca de 5 minutos, para que possa tocar e cortá-los. Corte as batatas e as cenouras em fatias grossas de cerca de 1 cm. Corte as rosas de brócolos e de couve-de-flor em pedaços grandes de cerca de 2 x 2 cm.
3. Utilize uma assadeira para os legumes.
4. Misture as natas, a pimenta, a noz-moscada, a mostarda e o caldo de legumes.
5. Junte uniformemente o molho aos legumes.
6. Corte o mozarela em fatias finas. Distribua o mozarela sobre os legumes.
7. Cubra a assadeira. Deixe cozer a assadeira no forno aprox. 10–15 minutos. O queijo deve estar derretido.

Introduction
Intended Use ..... Page 60
Technical Data ..... Page 60
Scope of Supply ..... Page 60
Description of Components ..... Page 61

Safety ..... Page 61
Use Original Accessories ..... Page 62

Prior to Initial Use ..... Page 62

Initial Operation ..... Page 62
Setting the clock ..... Page 63
Using Immediate-Start Function ..... Page 63
Using Delay-Start Function ..... Page 64
Keep-Warm Mode ..... Page 64
Using Several Steam Trays ..... Page 64
Useful tips ..... Page 65
Steaming chart ..... Page 65
Storing the Steamer in a Space-Saving Way ..... Page 68
Descaling the Base of the Appliance / Water Tank ..... Page 69

Cleaning and maintenance ..... Page 69

Service ..... Page 69

Warranty ..... Page 70

Disposal ..... Page 70

Declaration of Conformity / Manufacturer ..... Page 71

Recipes ..... Page 71

The following icons / symbols are used in this instruction manual:			
	Read instruction manual!		Warning - Hot surfaces!
	Observe caution and safety notes!		Keep children away from electrical devices!
	Risk of explosion!	W	Watts (Effective power)
	Caution – electric shock! Danger to life!	V~	Volt (AC)
	Food-safe!		Check that the device, mains lead and plug are in good condition!
	Proper procedure and handling.		Risk of fire!
	Dispose packaging and appliance in an environmentally-friendly way!		

Steamer SDG 800 A1

Introduction

We are pleased that you have chosen this product. Fold out the page with the pictures and familiarise yourself with the functions of the appliance before the initial operation. For this, read the following instruction manual and the safety advices carefully. Only use the appliance as described and for the stated ranges of use. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance.

Intended Use

The appliance is designed for steaming food. The steamer may only be used in dry and confined spaces. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. This appliance is intended exclusively for use in domestic households.
Do not use the appliance for commercial purposes!

Technical Data

Type designation	SDG 800 A1
Nominal voltage:	220–240 V~, 50 Hz
Nominal power:	800 W
Volume steam trays:	3 l
Volume rice bowl:	1 l
Dimensions:	approx. 31.5 x 39.7 x 23.2 cm (W x H x D)
Weight:	2.05 kg

Scope of Supply

Check the scope of supply for completeness as well as the intactness of the product and all components immediately after unpacking.

1 Base of the appliance
1 Turbo ring
1 Condensate collection basin
3 Steam trays
1 Rice bowl (1 l)
1 Cover
1 Instruction manual

Description of Components

1 Cover
2 Rice bowl
3 Upper steam tray (3)
4 Middle steam tray (2)
5 Egg cups (recesses)
6 Lower steam tray (1)
7 Condensate collection basin
8 Turbo ring
9 MIN mark
10 Base of the appliance / water tank
11 Heating element
12 Water level indicator
13 LCD-display
14 ON / OFF button
15 Pilot lamp
16 PLUS / MINUS button
17 PROG button ("programming")
18 Power cord with mains plug
19 MAX mark
20 Time indicator
21 PROG symbol ("programming")
22 Keep-warm symbol

Safety

WARNING! Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and / or bad injuries.

KEEP ALL SAFETY ADVICES AND INSTRUCTIONS FOR THE FUTURE!

Avoid injuries and damage of the electrical appliance:

- **DANGER OF LIFE AND ACCIDENT FOR BABIES AND CHILDREN!** Never leave children unsupervised with the packing material and the product. There is the hazard of choking by packing material and the hazard of life by burns. Children often underrate the risks. Always keep children away from the product.
- Do not operate the appliance in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Children and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- **ATTENTION!** Never leave the steamer unattended during operation.
- **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!** The appliance will become very hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or the hot food.
- Always lift the cover 1 slowly, turning away from you and let the steam exhaust backwards. Do not bend over the appliance during steam generation. Use oven cloths when touching the cover 1 and the steam trays 3, 4, 6. Use a long fork or tongs when checking if the food is done.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cord 18 hang down over the edge of the work surface so that the appliance can not be pulled down accidentally.
- Let the appliances completely cool down, before you remove the remaining water from the base of the appliance / water tank 10.
- **ATTENTION! HAZARD OF FIRE!** Do not operate the steamer in the proximity of or below curtains, wall cupboards or other inflammable materials.
- Place the appliance on a heat resistant surface (no varnished tables, no table cloths). Do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame). Otherwise, the appliance and / or pieces of furniture may be damaged.
- Place the appliance on an even, stable surface at a safe distance to walls and cupboards in order to avoid any damage caused by steam rising.

- Always fill the base of the appliance / water tank 10 with sufficient water for the period of steaming. Do not cover the base of the appliance / water tank 10 with aluminium foil or any other material. If not observed, this can lead to an overheating of the appliance. Damage of the appliance is the consequence.
- Never immerse the appliance in water and always pull the mains plug before cleaning or transporting it.
- **FOOD-SAFE!** The taste and smell of your food are not detrimentally affected by this product.

Avoid the hazard of life by electric shock:

- Make sure that the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect the unit to alternating current.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Check the power cord 18 regularly for damage or deterioration.
- Do not operate the appliance when the power cord 18 or the mains plug is damaged. **ATTENTION!** A damaged power cord 18 presents a hazard of life by electric shock. Have appliances, which do not work faultlessly or which are damaged, immediately and only checked and repaired by the after-sales service.
- Do not use the power cord 18 for unplugging the appliance. Keep the power cord 18 away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Damaged or entangled cords 18 increase the risk of an electric shock.
- Do not operate the appliance outside. Never let the power cord 18 become wet or damp during operation.
- Unplug the power cord 18 when you are not operating the appliance.

Use Original Accessories

- Only use accessories and additional equipment stated in the instruction manual. The use of other products or accessories than recommended in the instruction manual may present a risk of injuries for you.

Prior to Initial Use

- Clean all detachable parts prior to the initial use with warm soapy water and dry them carefully. Wipe the interior of the base of the appliance / water tank 10 with a damp cloth.

Initial Operation

Observe the mains voltage. The mains voltage of the power source must be in conformity with the details on the rating label of the appliance. Appliances declared with 230 V can also be operated with 220 V.

- ☐ Place the base of the appliance 10 on a stable, even surface.
- ☐ Then place the black turbo ring 8 onto the heating element 11 mounted in the centre. Make sure that the larger side faces downwards.
- ☐ Now fill the base of the appliance / water tank 10 with cold water up to the MAX mark 19. **Note:** Consider that the base of the appliance / water tank 10 has to be filled with water at least up to the MIN mark 9.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!** Make sure that the water does not exceed the MAX mark 19. Otherwise, hot water may spurt out of the appliance during operation. **ATTENTION!** Do not add anything like seasonings etc. to the water. This may affect the steam flow and / or damage the surface of the base of the appliance / water tank 10 and the heating element 11.

- ☐ Now place the black condensate collection basin 7 onto the base of the appliance 10. Make sure that the semi-circular elevation points to the front towards the keypad and is

level. Thus, the turbo ring 8 will be kept in position.
- Place the food in the steam trays 3, 4, 6.
- Ensure that all parts are positioned correctly before switching on the appliance.
  ATTENTION! Never use bowls or other parts, not especially produced for this appliance. Otherwise, there may be the risk of injuries and/or damage of the appliance.
- Now place the steam trays 3, 4, 6 in 1–2–3 succession (please see the markings on the handles) on top of the condensate collection basin 7.
- Place the cover 1 centrically so that the upper steam tray 3 is completely closed and no steam can exhaust.
- Connect the mains plug 18 to a suitable socket.
- The LC display 13 shows "45" (see Fig. B).

Now your steamer is ready for use.

Setting the clock

Proceed as follows:
- Simultaneously press the PROG 17 and ON/OFF 14 buttons for 2–3 seconds. A signal tone will be heard on releasing the buttons.
- Press the PLUS button 16 to increase the time indicator 20 by 10 minutes each time. Press the MINUS button 16 to reduce the time indicator 20 by 1 minute each time.
- Press the PROG button 17 to confirm your setting.
- The LCD-display 13 will now show the current clock time (clock time mode).

Using Immediate-Start Function

Note: Consider that the base of the appliance/water tank 10 has to be filled with water at least up to the MIN mark 9. Ensure that the turbo ring 8 in addition to the condensate collection basin 7 has been correctly positioned.

- Press the ON/OFF button 14. The LCD display 13 will show the factory-set steaming time of 45 minutes (see Fig. B).
- Press the PLUS/MINUS button 16 to increase the steaming time in 5-minute steps or decrease it in 1-minute steps.
  Note: The maximum steaming time is 90 minutes.
  Note: Be aware that you might have to replenish water when the steaming time is longer. Use the openings on the sides of the condensate collection basin 7 for refilling. If the base of the appliance/water tank 10 is filled up to the MAX mark 19, it will be sufficient for approx. 1 hour of steaming.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Make sure that the water does not exceed the MAX mark 19. Otherwise, hot water may spurt out of the steamer during operation.
- Press the ON/OFF button 14. The device sounds a beep. The red indicator light 15 comes on and the device starts the steaming process.
- The LCD-display 13 will indicate the remaining steaming time.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!** The appliance will become hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or any components.
- If the set steaming time is elapsed, the appliance will automatically switch back to the keep-warm mode (see "keep-warm mode").
  Note: You can increase the steaming time at any time in 5-minute steps or decrease it in 1-minute steps by pressing the PLUS/MINUS button 16. As soon as the steaming time is set manually to "0", the device switches automatically into the warm mode (see "Warm mode").

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Always lift the cover 1 slowly, turning away from you and let the steam exhaust backwards. Do not bend over the appliance during steam generation. Use oven cloths when touching the cover 1 and the steam trays 3, 4, 6. Use a long fork or tongs when checking if the food is done.
- Press the ON/OFF button 14 to terminate the steaming process prematurely or to switch off the appliance. The indicator on the LCD-display 13 switches back to the time indicator 20 again (see Fig. A).
  Note: If the supply of water is used up during use, a signal tone will sound. The steaming pro-

cess gets stopped. The indicator on the LCD-display 13 switches back to the time indicator 20 again (see Fig. A). Therefore, regularly check the water level on the water level indicator 12 and replenish sufficient water in good time!

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Make sure that the water does not exceed the MAX mark 19. Otherwise, hot water may spurt out of the steamer during operation.

Using Delay-Start Function

Note: Consider that the base of the appliance / water tank 10 has to be filled with water at least up to the MIN mark 9. Ensure that the turbo ring 8 as well as the condensate collection basin 7 are positioned correctly.

- □ Press the PROG button 17. In the LCD-display 13, the time indicator 20 as well as the PROG symbol 21 (see Fig. A) will appear.
- □ Press the PLUS / MINUS button 16, to increase the delay time in 10-minute steps or decrease it in 1-minute steps to achieve the desired delay.
  Note: The set delay time refers to the current clock time. That means if you set a delay time of 30 minutes at 13:00, the steaming process will start at 13:30. The maximum delay time is 24 hours.
- □ Press the PROG button 17 again.
- □ Press the PLUS / MINUS button 16 to increase the steaming time in 5-minute steps or decrease it in 1-minute steps.
  Note: The maximum steaming time is 90 minutes.
  Note: Be aware that you might have to replenish water when the steaming time is longer. Use the openings on the sides of the condensate collection basin 7 for refilling. If the base of the appliance / water tank 10 is filled up to the MAX mark 19, it will be sufficient for approx. 1 hour of steaming.
- □ Press the PROG button 17 again. In the LCD-display 13 the time indicator 20 as well as the PROG symbol 21 will appear. The delay-start is now activated.
- □ If the set delay time is elapsed, a signal tone will sound, the pilot lamp 15 will glow red and the appliance will start the steaming process automatically.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
The appliance will become hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or any components.
Note: The device starts to beep as soon as the water in the reservoir is exhausted. The steaming process is interrupted. Check the water level in the reservoir regularly by referring to the water level indicator 12 and add more water in good time.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Make sure that the water does not exceed the MAX mark 19. Otherwise, hot water may spurt out of the steamer during operation.

- □ Press the PROG button 17 to terminate the delay start. The PROG symbol 21 in the LCD-display 13 will go out.

Keep-Warm Mode

If the steaming time is elapsed, the appliance will automatically switch over to keep-warm mode.

- In the LCD-display 13 the time indicator 20 as well as the keep-warm symbol 22 will appear.
- The pilot lamp 15 will glow green.
- The water is heated repeatedly in cycles in the warm mode to keep the food warm at a temperature of approx. 60–70 °C.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!** The appliance will become hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or any components.

- The keep-warm mode will remain active until the supply of water is used up or you press a button.

- □ Press the ON / OFF button 14 to terminate the keep-warm mode.

Using Several Steam Trays

- □ Place the largest items of food or those with the longest steaming time into the bottom steaming basket 6.

- Please note that the steaming times in the upper 3 and middle steam tray 4 increase by 5–10 minutes. Consider this when setting the steaming time.
- Taste of foods can spread through condensed water. Therefore, generally place meat and fish in the lower steam tray 6. Let the lower steam tray 6 empty if you want to prepare food with longer steaming time first. Place then fish or meat in the lower steam tray 6 at the desired time.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Always lift the cover 1 slowly, turning away from you and let the steam exhaust backwards. Do not bend over the appliance during steam generation. Use oven cloths when touching the cover 1 and the steam trays 3, 4, 6. Use a long fork or tongs when checking if the food is done.

- Place the food with the longer steaming time in the lower steam tray 6, if you want to prepare food with different steaming times. Carefully remove the cover 1 and place the next steam tray 3, 4 on top of the lower when the steaming time is that of the food to be steamed. Place the cover 1 carefully on top again.

Useful tips

The steaming times shown in the chart are only approximate. Times can vary according to the size of food, quantities in the steaming trays 3, 4, 6, the freshness of food and personal tastes. When you are more familiar with the steamer, you can adjust the steaming times.

- Please note that one layer of food will steam more quickly than several layers. Therefore, the steaming time increases with the quantity of food, e.g. 1000 g of cauliflower florets require longer than 500 g.
- Make sure that all pieces are of a similar size. So you achieve an optimal result. If pieces are of different sizes and have to be layered, place the smaller pieces on top.
- Do not cram food into the steam trays 3, 4, 6. Leave enough room between the pieces to ensure a good supply of steam circulation.
- When steaming larger amounts, stir the food with a long-handled spoon after half of the steaming time.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw everything completely first. Otherwise the ingredients might not be fully cooked.
- All of the times shown in the steaming chart apply to their use with cold water. To slightly reduce steaming times, use warm (not boiling) water.
- The rice bowl 2 is an ideal container for steaming other food such as fruit, vegetables, puddings etc.

Steaming chart

The steaming times shown in the chart are only approximate. Times can vary according to the size of food, quantities in the steaming trays 3, 4, 6, the freshness of foods and personal tastes. Therefore, we recommend checking the condition with a long utensil (fork or skewer) towards the end of the set steaming time. The steaming times apply to the quantities shown in the chart. If not specified otherwise, all steaming times refer to the use of the lower steam tray 6. Food in the upper 3 and middle steam trays 4 requires 5–10 minutes longer.

All times shown in the chart apply to their use with cold water.

Vegetables	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Artichokes	fresh	2–3, medium size	50–55 minutes	
Asparagus	fresh	400 g	15–20 minutes	lay flat in steam tray 3, 4, 6
	frozen	400 g	15–20 minutes	criss-cross 2nd layer to allow steam flow
Beans, green	fresh	400 g	25–30 minutes	stir halfway through steaming time
	frozen	400 g	35–40 minutes	
Broccoli	fresh	400 g	15–20 minutes	stir halfway through steaming time
	frozen	400 g	20–25 minutes	
Brussels sprouts	fresh	400 g	20–25 minutes	stir halfway through steaming time
Cabbage	fresh, chopped	400 g	35–40 minutes	stir halfway through steaming time
Carrots	fresh, sliced	400 g	20–25 minutes	stir halfway through steaming time
Corn on the cob	fresh, whole	2 pieces	approx. 15 minutes	turn 180° halfway through steaming time
Cauliflower	fresh, florets	400 g	15–20 minutes	stir halfway through steaming time
	frozen	400 g	20–25 minutes	
Green squashes	fresh, in slices	400 g	15–20 minutes	stir halfway through steaming time
Mushrooms	fresh	200 g	15–20 minutes	stir halfway through steaming time
Peas	frozen	400 g	15–20 minutes	stir halfway through steaming time
Potatoes	peeled and chopped	900 g	25–30 minutes	stir halfway through steaming time
New potatoes	fresh, whole	400 g	30–35 minutes	
Spinach	fresh	250 g	10–15 minutes	
	frozen	400 g	15–20 minutes	

Tips:

- Cut off thick stems from cauliflower, broccoli and cabbage.
- Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time as they loose colour easily.
- Salt and season vegetables after steaming for best results.
- Frozen vegetables need not be thawed before steaming.

Fish and Seafood	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Lobster, tails	fresh	2 pieces	20–25 minutes	meat will be opaque; cook longer if necessary
Fish, fillets	frozen	250 g	10–15 minutes	
	fresh	250 g	10–15 minutes	
Fish, thick steaks	salmon, cod	250 / 400 g	10–15 minutes	
	tuna	400 g	15–20 minutes	
Mussels	fresh	400 g	10–15 minutes	steaming is done when shells are completely open
Oysters	fresh	6 pieces	15–20 minutes	steaming is done when shells are completely open
Prawns	fresh	400 g	10–15 minutes	stir halfway through steaming time

Tips:

- Fish is done as its colour turns opaque.
- Frozen fish may be steamed without defrosting if separated before steaming and the cooking time is extended.
- Add lemon wedges and herbs while steaming to improve flavour.

Poultry	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Chicken	boneless breast	400 g	15–20 minutes	remove skin before cooking
	drumsticks	400 g	20–30 minutes	after steaming, brown skin under grill if desired

Meat and Type sausages	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Beef	in slices, fillet steak or roast beef	250 g	10–15 minutes	trim all fat; steamed beef has a firm texture
Lamb	chops with or without bones	4 chops	15–20 minutes	trim all fat
Pork	fillet, loin steaks or loin chops	400 g or 4 chops	10–15 minutes	trim all fat

Meat and Type sausages	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Sausages (pre-cooked)	beef or pork sausages (e.g. "frankfurter")	400 g	10 – 15 minutes	pierce skins before steaming
	knackwurst	400 g	approx. 15 minutes	

Tips:
- Steaming has the advantage of allowing all the fat to drip away during cooking. Due to the gentle heat only choose tender, lean cuts of meat and trim all fat. Meat suitable for grilling is ideal for steaming.
- Serve steamed meat and poultry with flavour-some sauces or marinade before steaming.
- Thoroughly cook all food before serving. Pierce with a long object (knife or skewer) to check if done.
- Sausages must be completely cooked before steaming.
- Use fresh herbs while steaming to add flavour.

Rice	Type	Quantity	Amount of water	Steaming time	Recommendations
Rice	white	200 g	300 ml	25 minutes	Serves 2
		300 g	600 ml	35 minutes	Serves 4
	brown	300 g	600 ml	40 minutes	Serves 4 – 6
Rice pudding	pudding rice	100 g rice + 30 g caster sugar	warm milk	75 – 80 minutes	

Tips:
- Use the rice bowl [2] and add the required amount of water together with the rice.
- For menu cooking always place the rice bowl [2] in the topmost steam tray as the flavours of the other foods may spread through the condensed water.

Eggs	Quantity	Amount of water	Steaming time	Recommendations
soft-boiled	max. 6	400 ml	8 minutes	sit eggs in the egg cups [5] (recesses in the steam trays)
hard-boiled			15 minutes	

For cooking soft-boiled eggs, set 10 minutes steaming time and take out the eggs timely.

Storing the Steamer in a Space-Saving Way

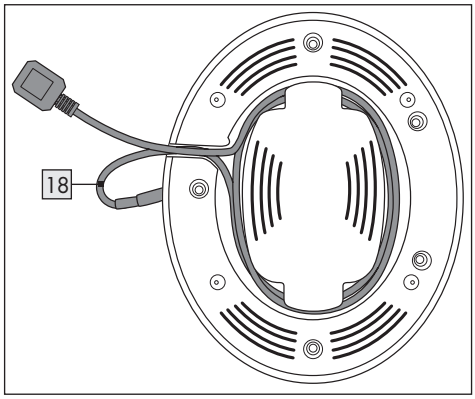
□ Place the rice dish [2] in the lower steaming basket [6].

□ Place the lower steaming basket [6] with the rice dish [2] into the middle steaming basket [4].

□ Place both the steaming baskets [6], [4] and the rice dish [2] into the upper steaming basket [3].

□ Place the steaming baskets [3], [4], [6] and the rice dish [2] on the condensate collection dish [7] and place the lid [1] on top.

□ Wind the mains lead with mains plug [18] around the cable tidy on the bottom of the device.



Descaling the Base of the Appliance / Water Tank

ATTENTION! RISK OF INJURY! Always switch the appliance off and pull the mains 18 plug prior to all occupations with the electrical appliance.
ATTENTION! HAZARD OF BURNS! Let the steamer completely cool down before descaling it.

- Descale the base of the appliance / water tank 10 regularly in order to maintain the steam generation and to extend the lifespan of the appliance. The amount of limescale deposit caused will depend on the water hardness type. Descale the tank 10 after every seventh to tenth use.

Slight and persistent scale:
- For slight scale, use a cloth moistened with vinegar.
- Wipe the scaled areas with it.
- Use correspondingly more vinegar for persistent scale.
- Then rinse and dry the appliance thoroughly.

Descale the base of the appliance / water tank:
- Place the turbo ring 8 with the upside down on the heating element 11 (larger side faces upwards).
- Fill the base of the appliance / water tank 10 with cold water up to the MAX mark 19.
- Fill the inside of the turbo ring 8 with usual decalcifier.
- Do not heat the appliance.
- Leave the appliance to descale overnight.
- Pour the decalcifier out and rinse the appliance thoroughly.
- Then wipe and dry the appliance thoroughly.

Cleaning and maintenance

ATTENTION! HAZARD OF INJURY!
Always switch the appliance off and pull the mains plug 18 prior to all occupations with the appliance.
ATTENTION! HAZARD OF BURNS!
Let the steamer completely cool down before cleaning it.
CAUTION! RISK OF DAMAGE TO THE PRODUCT! Do not use any aggressive cleaning materials, such as scouring powder, scouring pads, steel wool, washing soda or bleach. They could damage the housing surface.

- Clean the steamer regularly, best after every use.
- Do not at all immerse the appliance in water.
- Wipe out the base of the appliance 10 with a damp cloth.
- Clean all the demountable parts in hot water with a little detergent using a washing-up brush. Then rinse all the parts thoroughly and dry them carefully.

Service

⚠ **WARNING! Have your device repaired at the service centre or by qualified specialist personnel using original manufacturer parts only.** This will ensure that your device remains safe to use.

⚠ **WARNING! If the plug or lead needs to be replaced, always have the replacement carried out by the manufacturer or its service centre.** This will ensure that your device remains safe to use.

Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use.

The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made unter warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB
Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720
(0,10 GBP/Min.)
e-mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 71108

MT
Service Malta
Tel.: 80062230
e-mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 71108

Disposal

The packaging is wholly composed of environmentally-friendly materials that can be disposed of at a local recycling centre.

Do not dispose of electrical equipment in the household waste!

In accordance with European Directive 2002/96/EC (covering waste electrical and electronic equipment) and its transposition into national legislation, worn out electrical power tools must be collected separately and taken for environmentally compatible recycling.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn out electrical devices.

Declaration of Conformity / Manufacturer CE

We, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, hereby declare that this product complies with the following standards, normative documents and EU directives:

EU Low Voltage Directive (2006 / 95 / EC)

Electromagnetic Compatibility (2004 / 108 / EC)

Type / Device description:
Steamer SDG 800 A1

Serial number: IAN 71108

Bochum, 30.09.2011

Semi Uguzlu
- Quality Manager -

We reserve the right to make technical modifications in the course of further development.

Recipes

Asparagus cream soup
(4 portions)

Ingredients
500 g fresh asparagus
250 ml water
50 g butter
20 g flour
2 egg yokes
6 Tbsp white wine
250 ml cream
Salt, pepper, nutmeg

Quantity of liquid in water reservoir:
Maximum filling level

1. Peel the asparagus, cut it into small pieces and cook it in the steaming basket for about 25 minutes.
2. Melt the butter in pan on the hob, stir in the flour and allow it to cook for a short while to form a light roux.
3. Add the asparagus liquor from the condensate collection dish and the water to the roux. Let the mixture cook for 5 minutes, stirring continuously.
4. Remove pan from the heat and thicken the soup with two egg yokes.
5. Stir in the cream and the white wine. Season the soup with salt, pepper and nutmeg.
6. Place the hot pieces of asparagus from the steam cooker into the soup.

Chicken fillets with tomato and potato
(4 portions)

Ingredients
4 small fillets of chicken
1 tomato
1 clove of garlic
4 small slices of Emmental cheese
800 g small potatoes
½ tsp oregano
1 bunch of dill

Quantity of liquid in water reservoir:
Maximum filling level

1. Wash and dice the tomatoes. Thinly slice the garlic. Pull the dill off the stems and chop it up.
2. Peel the potatoes, place them in the top steaming basket and sprinkle them generously with dill.
3. Wash the chicken fillets and dab them dry. Place the chicken fillets in the bottom steaming basket.
4. Place the tomatoes and the garlic on top of the chicken fillets.
5. Cook the potatoes for about 40 minutes and the chicken fillets for about 35 minutes in the steam cooker.
6. Use a large oven dish for the fillets and potatoes.
7. Place a slice of Emmental on each of the fillets. Season each portion well with oregano.
8. Heat the dish in the oven for between 10–15 minutes at 200 °C. The cheese should be melted and runny.

Germknödel (giant yeast dumplings)
(3 portions)

Ingredients
for the dough:
180 g flour
1 egg
75 ml milk
30 g sugar
30 g margarine
15 g dried yeast

For the filling:
3 Tbsp plum purée
2 Tbsp rum
1 tsp cinnamon

For the topping:
150 g butter
3 Tbsp poppy seeds
3 Tbsp sugar

Quantity of liquid in water reservoir:
Maximum filling level

1. Make a dough out of the flour, egg, milk, yeast, sugar and margarine. Let it rise for 30 minutes.
2. Mix the plum purée with rum and cinnamon.
3. Divide the dough into 3 equally sized portions and press them flat.
4. Place a teaspoonful of plum purée on each of the portions and then form them into dumplings.
5. Then place each of the dumplings into a steaming dish.
6. Let the dumplings rise for about a further 10 minutes. Then steam them in the steam cooker for about 30 minutes.
7. Melt the butter in a pan shortly before the end of the cooking time. Stir in the cream and the poppy seeds.
8. Serve the Germknödel on a plate and cover them with poppy-seed sauce.

Filled quark dumplings
(20 small dumplings / portions)

Ingredients
for the dough:
250 g quark (low-fat curd cheese)
1 egg
1 pinch of salt
5 Tbsp breadcrumbs
6–8 Tbsp flour
2 Tbsp oil

For the filling:
1 full-milk chocolate (or plum purée if preferred)

For the sautéed breadcrumbs:
Approx. 20 g butter
Approx. 30 g breadcrumbs

Quantity of liquid in water reservoir:
Maximum filling level

1. Knead the quark, egg, salt, breadcrumbs and oil together to form a smooth dough. Allow the dough to rest for a short while so that it is easier to work.
2. Cut the dough into 20 evenly sized portions. Fill each portion with a maximum of one half-square of full-milk chocolate. Form the dough portions into dumplings with a diameter of about 4 cm. Ensure that the chocolate is still in the centre of the dumpling so that it cannot run out when heated.

3. Place the dumplings about 1 cm apart in the steaming basket. Cook the dumplings for about 6 minutes in the steam cooker.
4. Sauté the breadcrumbs in a pan with butter. Turn the dumplings in the sautéed breadcrumbs until they are covered with breadcrumbs.

Sea trout and vegetables
(2 portions)

Ingredients
Sea trout, up to 300 g
1 pepper, red or yellow
1 clove of garlic
1 carrot
½ onion

For the sauce:
3 Tbsp natural yogurt
1 Tbsp dried dill
3 Tbsp crème-fraîche
Salt, pepper
3 Tbsp lemon juice

Quantity of liquid in water reservoir:
Maximum filling level

1. Thoroughly wash the sea trout. Sprinkle salt and pepper on to the sea trout, inside and out.
2. Wash and clean the vegetables and cut them into 1 x 1 cm cubes.
3. Fill the fish with vegetables.
4. Place the fish into the rice container. If the fish does not fit in the rice container, cut the fish in two before cooking. Place the rest of the vegetables in the rice container and sprinkle the vegetables with a little dill. Cook the fish with the vegetables in the steam cooker for 25–30 minutes.
5. Mix the yogurt, crème-fraîche, lemon juice and a small portion of the dill into a paste. Season the mixture with salt and pepper. Add the mixture to the fish and vegetables in the steam cooker for the final 10–15 minutes.
6. Peel the potatoes and cook them in the steam cooker in an additional steaming basket. Serve the potatoes as an accompaniment to the fish.

Vegetable-mozzarella casserole
(4–6 portions)

Ingredients
250 g carrots, peeled
250 g medium potatoes, peeled and halved
250 g broccoli, florets only
250 g cauliflower, florets only
1 large courgette (whole)
400 g mozzarella

For the sauce:
1 tsp instant vegetable stock
½ tsp nutmeg, grated
½ tsp freshly ground pepper
150 g cream
1 large pinch of mustard

Quantity of liquid in water reservoir:
Maximum filling level

1. Wash the broccoli and cauliflower florets and the courgette. Place the broccoli and cauliflower florets in the bottom steaming basket. Wash and peel the carrots. Peel and halve the potatoes. Place the potatoes and carrots in the bottom steaming basket. Cook the vegetables for 25–30 minutes in the steam cooker. Cut the courgette into 1 cm thick slices and place them in the top steaming basket after about 15 minutes.
2. Allow the vegetables to cool for about 5 minutes, long enough for you to be able to touch them for cutting. Cut the potatoes and carrots into 1 cm thick slices. Cut the broccoli and the cauliflower florets into 2 x 2 cm pieces.
3. Use a large oven dish for the vegetables.
4. Mix the cream, pepper, portion of nutmeg, mustard and instant vegetable stock.
5. Pour the sauce over the vegetables, covering them evenly.
6. Thinly slice the mozzarella. Distribute the mozzarella over the vegetables.
7. Cover the oven dish. Heat the dish in the oven for between 10–15 minutes. The cheese should be melted and runny.

Einleitung
Bestimmungsgemäßer Gebrauch ... Seite 76
Technische Daten ... Seite 76
Lieferumfang ... Seite 76
Teilebeschreibung ... Seite 77

Sicherheit ... Seite 77
Originalzubehör verwenden ... Seite 78

Vor der ersten Inbetriebnahme ... Seite 78

Inbetriebnahme ... Seite 78
Uhrzeit einstellen ... Seite 79
Sofort-Start-Funktion verwenden ... Seite 79
Startverzögerung verwenden ... Seite 80
Warmhalte-Modus ... Seite 81
Mehrere Garbehälter verwenden ... Seite 81
Tipps ... Seite 81
Dämpfzeit-Tabelle ... Seite 82
Dampfgarer platzsparend aufbewahren ... Seite 86
Basisgerät / Wassertank entkalken ... Seite 86

Reinigung und Pflege ... Seite 86

Service ... Seite 87

Garantie ... Seite 87

Entsorgung ... Seite 87

Konformitätserklärung / Hersteller ... Seite 88

Rezepte ... Seite 89

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Piktogramme / Symbole verwendet:			
	Bedienungsanleitung lesen!		Warnung vor heißen Oberflächen!
	Warn- und Sicherheitshinweise beachten!		Kinder vom Elektrogerät fernhalten!
	Explosionsgefahr!	**W**	Watt (Wirkungsleistung)
	Vorsicht vor elektrischem Schlag! Lebensgefahr!	**V~**	Volt (Wechselspannung)
	Lebensmittelecht!		Auf Unversehrtheit von Gerät, Netzkabel und Netzstecker achten!
	Tipp! So verhalten Sie sich richtig.		Brandgefahr!
	Entsorgen Sie Verpackung und Gerät umweltgerecht!		

Dampfgarer SDG 800 A1

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Klappen Sie die Seite mit den Abbildungen heraus und machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit den Funktionen des Gerätes vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Dampfgaren von Lebensmitteln bestimmt. Der Dampfgarer darf nur in trockenen und geschlossenen Räumen betrieben werden. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.
Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Technische Daten

Typenbezeichnung:	SDG 800 A1
Nennspannung:	220–240 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	800 W
Volumen Garbehälter:	3 l
Volumen Reisschale:	1 l
Maße:	ca. 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (B x H x T)
Gewicht:	2,05 kg

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Teile.

1 Basisgerät
1 Turboring
1 Kondensat-Auffangschale
3 Garbehälter
1 Reisschale (1 l)
1 Deckel
1 Bedienungsanleitung

Teilebeschreibung

1 Deckel
2 Reisschale
3 Oberer Garbehälter (3)
4 Mittlerer Garbehälter (2)
5 Eierbecher (Vertiefungen)
6 Unterer Garbehälter (1)
7 Kondensat-Auffangschale
8 Turboring
9 Minimal-Markierung
10 Basisgerät / Wassertank
11 Heizelement
12 Wasserstandsanzeige
13 LC-Display
14 EIN- / AUS-Taste
15 Kontrolllampe
16 PLUS- / MINUS-Taste
17 PROG-Taste („Programmieren“)
18 Netzleitung mit Netzstecker
19 MAX-Markierung
20 Zeitanzeige
21 PROG-Symbol („Programmieren“)
22 Warmhaltesymbol

Sicherheit

⚠ WARNUNG! Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und / oder schwere Verletzungen verursachen.

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

Vermeiden Sie Verletzungen und Beschädigungen des Elektrogerätes:

-
  LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER! Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Verbrennungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
-
  Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **VORSICHT!** Lassen Sie den Dampfgarer niemals unbeaufsichtigt, wenn dieser in Betrieb ist.
-
  VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR! Das Gerät wird während der Benutzung sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder den heißen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Heben Sie den Deckel 1 stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel 1 und die Garbehälter 3, 4, 6 anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung 18 nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Restwasser aus dem Basisgerät / Wassertank 10 entfernen.
- **VORSICHT! BRANDGEFAHR!** Nehmen Sie den Dampfgarer nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken). Betreiben Sie es nicht in der Nähe anderer Wärmequellen (Herd, Gasflamme). Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und / oder der Möbelstücke.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu Wänden und Schränken. So vermeiden Sie Schäden durch aufsteigenden Wasserdampf.
- Achten Sie darauf, dass das Basisgerät / der Wassertank 10 während des Garvorgangs mit ausreichend Wasser gefüllt ist. Legen Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 nicht mit Alufolie o.ä. aus. Bei Nichtbeachtung kann es zu einer Überhitzung des Geräts kommen. Beschädigungen des Geräts sind die Folge.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein und ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie es reinigen oder transportieren.
- **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

Vermeiden Sie Lebensgefahr durch elektrischen Schlag:

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
- Überprüfen Sie die Netzleitung 18 regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung 18 oder beschädigtem Netzstecker. **VORSICHT!** Beschädigte Netzleitungen 18 bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort und ausschließlich vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung 18 nicht, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie die Netzleitung 18 fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen 18 erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung 18 während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Ziehen Sie die Netzleitung 18 aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

Originalzubehör verwenden

- Benutzen Sie nur Zubehör und Zusatzgeräte, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Der Gebrauch anderer als in der Bedienungsanleitung empfohlener Produkte oder anderen Zubehörs kann eine Verletzungsgefahr für Sie bedeuten.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Wischen Sie die Innenseite des Basisgerätes / den Wassertank 10 mit einem feuchten Tuch aus.

Inbetriebnahme

Beachten Sie die Netzspannung. Die Netzspannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Geräte, die mit 230 V bezeichnet sind, können auch mit 220 V betrieben werden.

- Stellen Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 auf einen stabilen, ebenen Untergrund.
- Stecken Sie dann den schwarzen Turboring 8 auf das mittig angebrachte Heizelement 11. Achten Sie darauf, dass die größere Seite unten liegt.
- Befüllen Sie nun das Basisgerät / den Wassertank 10 mit kaltem Wasser bis zur MAX-Markierung 19.
  Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Basisgerät / der Wassertank 10 mindestens bis zur Minimal-Markierung 9 mit Wasser gefüllt sein muss.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung 19 nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.
VORSICHT! Geben Sie keinerlei Zusätze wie Gewürze o.ä. in das Wasser. Diese können die Dampfzirkulation beinträchtigen und / oder die Oberflächen des Basisgerätes / Wassertanks 10 und des Heizelements 11 beschädigen.

- Legen Sie nun die schwarze Kondensat-Auffangschale 7 auf das Basisgerät / den Wassertank 10. Achten Sie darauf, dass die halbkreisförmige Erhöhung nach vorne Richtung Bedientasten zeigt und plan aufliegt. Dadurch wird der Turboring 8 in seiner Position gehalten.
- Geben Sie nun die Lebensmittel in die Garbehälter 3, 4, 6.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig platziert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
  VORSICHT! Verwenden Sie niemals Schüsseln und andere Teile, die nicht speziell für dieses Gerät produziert wurden. Andernfalls drohen Verletzungsgefahr und / oder Beschädigungen des Gerätes.
- Setzen Sie die Garbehälter 3, 4, 6 in der Reihenfolge 1–2–3 (siehe Markierung auf den Griffleisten) auf die Kondensat-Auffangschale 7.
- Setzen Sie den Deckel 1 mittig auf, so dass der obere Garbehälter 3 komplett geschlossen ist und kein Dampf entweichen kann.
- Stecken Sie den Netzstecker 18 in eine passende Steckdose.
- Im LC-Display 13 erscheint „45“ (siehe Abb. B).

Ihr Dampfgarer ist nun betriebsbereit.

Uhrzeit einstellen

Gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Tasten PROG 17 und EIN / AUS 14 gleichzeitig für 2–3 Sekunden. Nachdem Sie die Tasten loslassen, ertönt ein Signalton.
- Drücken Sie nun die PLUS-Taste 16, um die Zeitanzeige 20 jeweils um 10 Minuten zu erhöhen. Drücken Sie die MINUS-Taste 16, um die Zeitanzeige 20 jeweils um 1 Minute zu reduzieren.
- Drücken Sie die PROG-Taste 17, um Ihre Eingabe zu bestätigen.
- Das LC-Display 13 zeigt nun die aktuelle Uhrzeit an (Uhrzeit-Modus).

Sofort-Start-Funktion verwenden

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Basisgerät / der Wassertank 10 mindestens bis zur Minimal-Markierung 9 mit Wasser gefüllt sein muss. Vergewissern Sie sich, dass der Turboring 8 und die Kondensat-Auffangschale 7 korrekt platziert sind.

- Drücken Sie die EIN- / AUS-Taste 14. Im LC-Display 13 blinkt nun die vorprogrammierte Dämpfzeit von 45 Minuten (siehe Abb. B).
- Drücken Sie die PLUS- / MINUS-Taste 16, um die Dämpfzeit in 5-Minuten-Schritten zu erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten zu reduzieren.
  Hinweis: Die maximale Dämpfzeit beträgt 90 Minuten.
  Hinweis: Achten Sie darauf, dass Sie bei einer längeren Dämpfzeit evt. Wasser nachfüllen müssen. Benutzen Sie zum Nachfüllen die seitlichen Öffnungen an der Kondensat-Auffangschale 7. Ein bis zur MAX-Markierung 19 gefülltes Basisgerät / gefüllter Wassertank 10 reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung 19 nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

- Drücken Sie die EIN- / AUS-Taste 14. Ein Signalton ertönt. Die Kontrolllampe 15 leuchtet

rot und das Gerät startet automatisch den Dämpfvorgang.
- Das LC-Display 13 zeigt die verbleibende Dämpfzeit an.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.

- Sobald die eingestellte Dämpfzeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus (siehe „Warmhalte-Modus“).
  Hinweis: Sie können die Dämpfzeit während des Dämpfvorgangs jederzeit durch Drücken der PLUS-/MINUS-Taste 16 in 5-Minuten-Schritten erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten reduzieren. Sobald Sie die Dämpfzeit manuell auf „0“ einstellen, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus (siehe „Warmhalte-Modus“).

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Heben Sie den Deckel 1 stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel 1 und die Garbehälter 3, 4, 6 anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.

- Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste 14, um den Dämpfvorgang vorzeitig abzubrechen oder um das Gerät auszuschalten. Die Anzeige im LC-Display 13 wechselt wieder zur Zeitanzeige 20 (siehe Abb. A).
  Hinweis: Sobald der Wasservorrat während des Betriebs aufgebraucht ist, ertönen Signaltöne. Der Dämpfvorgang wird abgebrochen. Die Anzeige im LC-Display 13 wechselt wieder zur Zeitanzeige 20 (siehe Abb. A). Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig den Wasserstand mittels der Wasserstandsanzeige 12 und füllen Sie rechtzeitig ausreichend Wasser nach.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung 19 nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

Startverzögerung verwenden

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Basisgerät/der Wassertank 10 mindestens bis zur Minimal-Markierung 9 mit Wasser gefüllt sein muss. Vergewissern Sie sich, dass der Turboring 8 und die Kondensat-Auffangschale 7 korrekt platziert sind.

- Drücken Sie die PROG-Taste 17. Im LC-Display 13 erscheinen die Zeitanzeige 20 sowie das PROG-Symbol 21 (siehe Abb. A).
- Drücken Sie die PLUS-/MINUS-Taste 16, um die gewünschte Verzögerungszeit jeweils in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten zu reduzieren.
  Hinweis: Die eingestellte Verzögerungszeit bezieht sich auf die aktuelle Uhrzeit. D.h. wenn Sie um 13:00 Uhr eine Verzögerungszeit von 30 Minuten einstellen, startet der Dämpfvorgang um 13:30 Uhr. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 24 Stunden.
- Drücken Sie erneut die PROG-Taste 17.
- Drücken Sie die PLUS-/MINUS-Taste 16, um die Dämpfzeit in 5-Minuten-Schritten zu erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten zu reduzieren.
  Hinweis: Die maximale Dämpfzeit beträgt 90 Minuten.
  Hinweis: Achten Sie darauf, dass Sie bei einer längeren Dämpfzeit evtl. Wasser nachfüllen müssen. Benutzen Sie zum Nachfüllen die seitlichen Öffnungen an der Kondensat-Auffangschale 7. Ein bis zur MAX-Markierung 19 gefülltes Basisgerät/gefüllter Wassertank 10 reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit.
- Drücken Sie erneut die PROG-Taste 17. Im LC-Display 13 erscheinen nun die Zeitanzeige 20 sowie das PROG-Symbol 21. Die Startverzögerung ist nun aktiv.
- Sobald die eingestellte Verzögerungszeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, die Kontrolllampe 15 leuchtet rot und das Gerät startet automatisch den Dämpfvorgang.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.

Hinweis: Sobald der Wasservorrat während des Betriebs aufgebraucht ist, ertönen Signaltöne. Der Dämpfvorgang wird abgebrochen. Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig den Wasserstand mittels der Wasserstandsanzeige 12 und füllen Sie rechtzeitig ausreichend Wasser nach.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung 19 nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

□ Drücken Sie die PROG-Taste 17, um die Startverzögerung abzubrechen. Das PROG-Symbol 21 im LC-Display 13 erlischt.

Warmhalte-Modus

Nach Ablauf der eingestellten Dämpfzeit wechselt das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus.

- Im LC-Display 13 erscheinen die Zeitanzeige 20 sowie das Warmhaltesymbol 22.
- Die Kontrolllampe 15 leuchtet grün.
- Im Warmhalte-Modus wird das Wasser zyklisch wieder aufgeheizt. So werden die Speisen bei einer Temperatur von ca. 60–70 °C warm gehalten.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.

- Der Warmhalte-Modus bleibt so lange aktiv, bis der Wasservorrat aufgebraucht ist oder Sie eine Taste betätigen.

□ Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste 14, um den Warmhalte-Modus zu beenden.

Mehrere Garbehälter verwenden

□ Geben Sie die größten Lebensmittel oder die mit der längsten Dämpfzeit in den unteren Garbehälter 6.

□ Achten Sie darauf, dass sich die Dämpfzeiten im oberen 3 und mittleren Garbehälter 4 um 5–10 Minuten erhöhen. Beachten Sie dies bei der Einstellung der Dämpfzeit.

□ Der Geschmack der Lebensmittel kann sich über das Kondenswasser übertragen. Legen Sie Fisch und Fleisch daher grundsätzlich in den unteren Garbehälter 6. Lassen Sie den unteren Garbehälter 6 leer, wenn Sie zunächst Lebensmittel mit längeren Dämpfzeiten zubereiten möchten. Legen Sie Fisch oder Fleisch dann zum gewünschten Zeitpunkt in den unteren Garbehälter 6.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Heben Sie den Deckel 1 stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel 1 und die Garbehälter 3, 4, 6 anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.

□ Legen Sie die Lebensmittel mit längerer Dämpfzeit in den unteren Garbehälter 6, wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Dämpfzeiten zubereiten wollen. Entfernen Sie vorsichtig den Deckel 1 und stellen Sie den nächsten Garbehälter 3, 4 auf den darunter stehenden, wenn die verbleibende Dämpfzeit der noch zu dämpfenden Lebensmittel entspricht. Legen Sie den Deckel 1 wieder vorsichtig auf.

Tipps

Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten sind nur Richtwerte. Die Zeiten können je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Garbehälter 3, 4, 6, Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben variieren. Wenn Sie vertrauter mit dem Dampfgarer sind, können Sie die Dämpfzeiten anpassen.

□ Achten Sie darauf, dass eine Speisenlage schneller gegart wird als mehrere Lagen. Deshalb steigt die Garzeit mit der Lebensmittelmenge, z. B. brauchen 1000 g Blumenkohlröschen länger als 500 g.

□ Achten Sie darauf, dass alle Stücke in etwa gleich groß sind. So erzielen Sie ein optimales Ergebnis. Legen Sie die kleineren Stücke nach

oben, wenn die Stücke verschiedene Größen haben und geschichtet werden müssen.
- Stopfen Sie die Lebensmittel nicht in die Garbehälter 3, 4, 6. Lassen Sie Platz zwischen den Stücken. So wird eine optimale Dampfzirkulation gewährleistet.
- Rühren Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Dämpfzeit mit einem langen Kochlöffel um, wenn Sie größere Mengen dämpfen.
- Dämpfen Sie Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte niemals in gefrorenem Zustand. Tauen Sie zuerst alles vollständig auf. Andernfalls können die Zutaten nicht vollständig gar werden.
- Alle in der Dämpfzeit-Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser. Verwenden Sie warmes (nicht kochendes) Wasser, um die Dämpfzeiten leicht zu verringern.
- Die Reisschale 2 eignet sich auch ideal zum Dämpfen von anderen Lebensmitteln wie Früchten und Gemüse, etc.

Dämpfzeit-Tabelle

Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten sind nur Richtwerte. Die Zeiten variieren je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Garbehälter 3, 4, 6, Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben.

Wir empfehlen daher, gegen Ende der eingestellten Dämpfzeit mit einem langen Gegenstand (Gabel oder Spießchen) den Dämpfgrad zu prüfen. Die Dämpfzeiten gelten für die in der Tabelle angegebenen Mengen. Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich alle Dämpfzeiten auf den Gebrauch des unteren Garbehälter 6. Die Lebensmittel im oberen und mittleren Garbehälter 3, 4 brauchen 5–10 Minuten länger.

Alle in der Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser.

Gemüse	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Artischocken	frisch	2–3, mittelgroß	50–55 Minuten	
Spargel	frisch	400 g	15–20 Minuten	flach in den Garbehälter 3, 4, 6 geben
	gefroren	400 g	15–20 Minuten	2. Lage zur Dampfzirkulation über Kreuz schichten
Bohnen, grün	frisch	400 g	25–30 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	35–40 Minuten	
Brokkoli	frisch	400 g	15–20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	20–25 Minuten	

Gemüse	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Rosenkohl	frisch	400 g	20–25 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kohl	frisch, klein geschnitten	400 g	35–40 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Karotten	frisch, in Scheiben	400 g	20–25 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Maiskolben	frisch, am Stück	2 Stück	ca. 15 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit um 180° drehen
Blumenkohl	frisch, in Röschen	400 g	15–20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	20–25 Minuten	
Zucchini	frisch, in Scheiben	400 g	15–20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Pilze	frisch	200 g	15–20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Erbsen	gefroren	400 g	15–20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kartoffeln	geschält und klein geschnitten	900 g	25–30 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Neue Kartoffeln	frisch, im Ganzen	400 g	30–35 Minuten	
Spinat	frisch	250 g	10–15 Minuten	
	gefroren	400 g	15–20 Minuten	

Tipps:

- Entfernen Sie dicke Strünke von Blumenkohl, Brokkoli und Kohlgemüse.
- Dämpfen Sie grünes Blattgemüse so kurz wie möglich, da dieses leicht seine Farbe verliert.
- Das beste Kochergebnis erhalten Sie, wenn Sie das Gemüse nach dem Dämpfen salzen und würzen.
- Gefrorenes Gemüse muss vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.

Fisch und Meeresfrüchte	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Hummerschwänze	frisch	2 Stück	20–25 Minuten	Fleisch wird undurchsichtig; bei Bedarf länger garen
Fischfilet	gefroren	250 g	10–15 Minuten	
	frisch	250 g	10–15 Minuten	
Fisch, dicke Steaks	Lachs, Kabeljau	250 / 400 g	10–15 Minuten	
	Thunfisch	400 g	15–20 Minuten	
Muscheln	frisch	400 g	10–15 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Austern	frisch	6 Stück	15–20 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Garnelen	frisch	400 g	10–15 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren

Tipps:

- Fisch ist fertig gegart, wenn er eine undurchsichtige Farbe angenommen hat.
- Gefrorener Fisch kann ohne Auftauen gedämpft werden, wenn die Stücke vor dem Dämpfvorgang voneinander getrennt wurden und die Garzeit verlängert wird.
- Geben Sie während des Dämpfens Zitronenspalten und Gewürze an den Fisch in den Garbehälter, um den Geschmack zu verfeinern.

Geflügel	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Hähnchen	Brust, ohne Knochen	400 g	15–20 Minuten	Haut vor dem Garen entfernen
	Schlegel	400 g	20–30 Minuten	nach Garung evtl. im Ofen (Grillfunktion) bräunen

Fleisch und Würstchen	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Rindfleisch	in Scheiben, Filetsteak oder Roastbeef	250 g	10–15 Minuten	Fett vollständig entfernen, gedämpftes Rindfleisch hat eine feste Beschaffenheit

Fleisch und Würstchen	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Lamm	Kotelett, mit oder ohne Knochen	4 Koteletts	15–20 Minuten	Fett vollständig entfernen
Schweinefleisch	Filet, Lendensteak oder Lendenstücke	400 g oder 4 Stück	10–15 Minuten	Fett vollständig entfernen
Würstchen (vorgekocht)	Frankfurter	400 g	10–15 Minuten	Haut vor dem Dämpfen einstechen
	Knacker	400 g	ca. 15 Minuten	

Tipps:
- Dämpfen hat den Vorteil, dass Fette während des Garvorgangs vollständig ablaufen. Wählen Sie auf Grund der sanften Hitze ausschließlich weiches, mageres Fleisch, von dem Sie das Fett vollständig entfernen. Zum Grillen geeignetes Fleisch ist für das Dämpfen ideal.
- Servieren Sie gedämpftes Fleisch und Geflügel mit schmackhaften Saucen oder marinieren Sie es vor dem Garvorgang.
- Garen Sie das Kochgut sorgfältig vor dem Servieren. Zur Garprobe stechen Sie mit einem langen Gegenstand (Messer oder Spießchen) in das Fleisch.
- Würstchen müssen vor dem Dämpfen vollständig gekocht sein.
- Für ein geschmacklich verfeinertes Ergebnis geben Sie dem Gargut frische Kräuter bei.

Reis	Typ	Menge	Wassermenge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Reis	weiß	200 g	300 ml	25 Minuten	2 Portionen
		300 g	600 ml	35 Minuten	4 Portionen
	braun	300 g	600 ml	40 Minuten	4–6 Portionen
Reispudding	Puddingreis	100 g Reis + 30 g Streuzucker	warme Milch	75–80 Minuten	

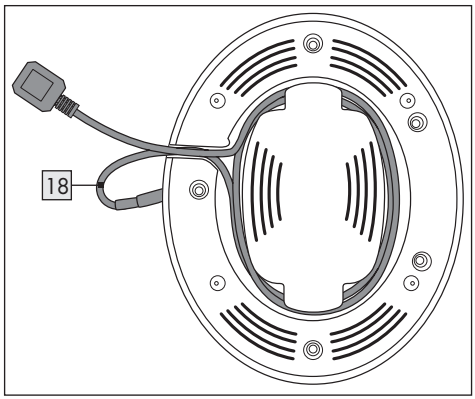
Tipps:
- Geben Sie die benötigte Menge Wasser zusammen mit dem Reis in die Reisschale 2.
- Zum Menügaren platzieren Sie die Reisschale 2 immer in den obersten Garbehälter, da sich das Aroma der anderen Speisen über das Kondenswasser übertragen kann.

Eier	Menge	Wassermenge	Dämpfzeit	Bemerkungen
weich gekocht	max. 6	400 ml	8 Minuten	Eier in die Eierbecher 5 (Vertiefungen in den Garbehältern) setzen
hart gekocht			15 Minuten	

Für weich gekochte Eier bitte Gerät auf 10 Minuten einstellen und die Eier rechtzeitig entnehmen.

Dampfgarer platzsparend aufbewahren

- Stellen Sie die Reisschale 2 in den unteren Garbehälter 6.
- Stellen Sie den unteren Garbehälter 6 mit der Reisschale 2 in den mittleren Garbehälter 4.
- Stellen Sie die beiden Garbehälter 6, 4 und die Reisschale 2 in den oberen Garbehälter 3.
- Stellen Sie die Garbehälter 3, 4, 6 und die Reisschale 2 auf die Kondensat-Auffangschale 7 und legen Sie den Deckel 1 oben auf.
- Wickeln Sie die Netzleitung mit Netzstecker 18 um die Kabelaufwicklung am Boden des Gerätes.



Basisgerät / Wassertank entkalken

VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!
Schalten Sie vor allen Arbeiten am Elektrogerät das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker 18.
VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!
Lassen Sie den Dampfgarer erst vollständig abkühlen, bevor Sie diesen entkalken.

- Entkalken Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 regelmäßig. So erhalten Sie die Wasserdampferzeugung und erhöhen die Lebensdauer des Gerätes. Die Stärke der Kalkablagerung hängt von der Wasserhärte ab. Entkalken Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 nach jedem siebten bis zehnten Gebrauch.

Leichte und hartnäckige Verkalkungen:
- Verwendung Sie bei leichter Verkalkung ein mit Essig befeuchtetes Tuch.
- Wischen Sie damit die verkalkten Stellen ab.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Verkalkungen entsprechend mehr Essig.
- Spülen Sie anschließend gründlich nach und trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

Basisgerät / Wassertank entkalken:
- Stellen Sie den Turboring 8 mit der Oberseite nach unten auf das Heizelement 11 (größere Seite zeigt nach oben).
- Füllen Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 mit kaltem Wasser bis zur MAX-Markierung 19.
- Füllen Sie das Innere des Turborings 8 mit einem handelsüblichen Entkalker.
- Erhitzen Sie das Gerät nicht.
- Lassen Sie das Gerät über Nacht zum Entkalken stehen.
- Gießen Sie den Entkalker aus und spülen Sie das Gerät gründlich aus.
- Wischen Sie das Gerät anschließend gründlich aus und trocknen Sie es sorgfältig ab.

Reinigung und Pflege

VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!
Schalten Sie vor allen Arbeiten am Elektrogerät das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker 18.
VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!
Lassen Sie den Dampfgarer erst vollständig abkühlen, bevor Sie diesen reinigen.
VORSICHT! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG! Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Scheuerpulver, Scheuerschwamm, Stahlwolle, Waschsoda oder Bleichmittel. Diese können die Gehäuseoberfläche beschädigen.

- Reinigen Sie den Dampfgarer regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser ein.
- Wischen Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 mit einem feuchten Tuch aus.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile in heißem Spülwasser mit einer Spülbürste. Spülen Sie die

Teile anschließend gründlich nach und trocknen sie sorgfältig ab.

Service

⚠ **WARNUNG! Lassen Sie Ihre Geräte nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren.** Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

⚠ **WARNUNG! Lassen Sie den Austausch des Netzsteckers oder der Netzleitung immer vom Hersteller des Gerätes oder seinem Kundendienst ausführen.** Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.
Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE
Service Deutschland
Tel.: 01805772033
(0,14 EUR / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 71108

AT
Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 71108

CH
Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 71108

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Werfen Sie Elektrogeräte nicht in den Hausmüll!

Gemäß Europäischer Richtlinie 2002 / 96 / EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und Umsetzung in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrowerkzeuge getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Gerätes erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Konformitätserklärung / Hersteller CE

Wir, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Deutschland, erklären hiermit, dass dieses Produkt mit den folgenden Normen, normativen Dokumenten und EG-Richtlinien übereinstimmt:

EG-Niederspannungsrichtlinie (2006 / 95 / EC)

Elektromagnetische Verträglichkeit (2004 / 108 / EC)

Typ / Gerätebezeichnung:
Dampfgarer SDG 800 A1

Seriennummer: IAN 71108

Bochum, 30.09.2011

Semi Uguzlu
- Qualitätsmanager -

Technische Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung sind vorbehalten.

Rezepte

Spargelcremesuppe
(4 Portionen)

Zutaten
500 g frischer Spargel
250 ml Wasser
50 g Butter
20 g Mehl
2 Eigelb
6 EL Weißwein
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:
maximale Füllstandsmenge

1. Schälen Sie den Spargel, schneiden Sie ihn in kleine Stücke und lassen Sie ihn im Garbehälter ca. 25 Minuten garen.
2. Zerlassen Sie die Butter in einem Topf auf dem Herd, rühren Sie das Mehl ein und lassen Sie es kurz durchschwitzen.
3. Löschen Sie die Mehlschwitze mit der Spargelbrühe aus der Kondensat-Auffangschale und dem Wasser ab. Lassen Sie alles unter ständigem Rühren 5 Minuten köcheln.
4. Nehmen Sie den Topf vom Herd und legieren Sie die Suppe mit den zwei Eigelben.
5. Rühren Sie die Sahne und den Weißwein unter. Würzen Sie die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat.
6. Geben Sie die heißen Spargelstücke aus dem Dampfgarer in die Suppe.

Hähnchenfilets mit Tomaten und Kartoffeln
(4 Portionen)

Zutaten
4 kleine Hähnchenfilets
1 Tomate
1 Knoblauchzehe
4 kleine Scheiben Emmentaler
800 g kleine Kartoffeln
½ TL Oregano
1 Bund Dill

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:
maximale Füllstandsmenge

1. Waschen und würfeln Sie die Tomaten. Schneiden Sie den Knoblauch in dünne Scheiben. Zupfen Sie den Dill von den Stielen und hacken Sie ihn.
2. Schälen Sie die Kartoffeln, legen Sie sie in den obersten Garbehälter und bestreuen Sie sie mit reichlich Dill.
3. Waschen Sie die Hähnchenfilets und tupfen Sie diese trocken. Legen Sie die Hähnchenfilets in den untersten Garbehälter.
4. Legen Sie Tomaten und den Knoblauch auf die Hähnchenfilets.
5. Garen Sie die Kartoffeln ca. 40 Minuten und die Hähnchenfilets ca. 35 Minuten im Dampfgarer.
6. Verwenden Sie eine große Auflaufform für die Filets und die Kartoffeln.
7. Legen Sie je eine Scheibe Emmentaler auf die Filets. Würzen Sie jede Portion kräftig mit Oregano.
8. Lassen Sie das Gericht im Backofen ca. 10–15 Minuten bei 200 °C backen. Der Käse sollte zerlaufen sein.

Germknödel
(3 Portionen)

Zutaten
für den Teig:
180 g Mehl
1 Ei
75 ml Milch
30 g Zucker
30 g Margarine
15 g Trockenhefe

für die Füllung:
3 EL Pflaumenmus
2 EL Rum
1 TL Zimt

für den Belag:
150 g Butter
3 EL Mohn
3 EL Zucker

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:
maximale Füllstandsmenge

1. Stellen Sie aus dem Mehl, dem Ei, der Milch, der Hefe, dem Zucker und der Margarine einen Teig her. Lassen Sie diesen 30 Minuten aufgehen.
2. Verrühren Sie das Pflaumenmus mit Rum und Zimt.
3. Teilen Sie den Teig in 3 gleich große Teile und drücken Sie die Portionen flach.
4. Geben Sie einen Teelöffel Pflaumenmus auf die Portionen und formen Sie dann Klöße daraus.
5. Legen Sie jeweils einen Kloß in eine Dampfschale.
6. Lassen Sie die Klöße noch ca. 10 Minuten gehen. Dämpfen Sie sie dann ca. 30 Minuten im Dampfgarer.
7. Zerlassen Sie die Butter kurz vor Ende der Garzeit in einer Pfanne. Rühren Sie den Zucker und den Mohn unter.
8. Richten Sie die Germknödel auf einem Teller an und begießen Sie sie mit der Mohn-Sauce.

Quarkknödel mit Füllung
(20 kleine Knödel / Portionen)

Zutaten
für den Teig:
250 g Magerquark
1 Ei
1 Prise Salz
5 EL Semmelbrösel
6 – 8 EL Mehl
2 EL Öl

für die Füllung:
1 Vollmilchschokolade (oder nach Belieben Pflaumenmus)

für das Rösten:
ca. 20 g Butter
ca. 30 g Semmelbrösel

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:
maximale Füllstandsmenge

1. Verkneten Sie den Quark, das Ei, das Salz, die Semmelbrösel und das Öl zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig etwas stehen, damit dieser sich besser verarbeiten lässt.
2. Schneiden Sie den Teig in 20 gleich große Teile. Füllen Sie diese Teile jeweils mit maximal einem halben Stück Vollmilchschokolade. Formen Sie daraus Knödel mit einem Durchmesser von etwa 4 cm. Achten Sie darauf, dass sich die Schokolade weiterhin in der Mitte des Knödels befindet, so dass diese unter Hitzeeinwirkung nicht heraus laufen kann.
3. Positionieren Sie die Knödel mit etwa 1 cm Abstand in die Behälter. Die Knödel lassen Sie 6 Minuten im Dampfgarer garen.
4. Rösten Sie die Semmelbrösel in einer Pfanne mit der Butter an. Wenden Sie die Knödel in den gerösteten Bröseln, so dass die Knödel mit den Bröseln bedeckt sind.

Lachsforelle und Gemüse
(2 Portionen)

Zutaten
Lachsforelle, bis maximal 300 g
1 Paprikaschote, rot oder gelb
1 Knoblauchzehe
1 Karotte
½ Zwiebel

für die Sauce:
3 EL Natur-Joghurt
1 EL getrockneter Dill
3 EL Crème-fraîche
Salz, Pfeffer
3 EL Zitronensaft

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:
maximale Füllstandsmenge

1. Waschen Sie die Lachsforelle gründlich. Bestreuen Sie die Lachsforelle innen und außen mit Pfeffer und Salz.
2. Waschen und putzen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in ca. 1 x 1 cm große Würfel.
3. Füllen Sie den Fisch mit dem Gemüse.
4. Legen Sie den Fisch in den Reisbehälter. Falls der Fisch nicht in die Reisbehälter passt, halbieren Sie den Fisch vor dem Garen. Legen Sie das

übrige Gemüse dazu und bestreuen Sie das Gemüse mit etwas Dill. Garen Sie den Fisch mit dem Gemüse mit dem Dampfgarer etwa 25–30 Minuten.

5. Vermischen Sie den Joghurt, die Crème-fraîche, den Zitronensaft und eine kleine Portion von dem Dill zu einer Masse. Würzen Sie diesen Sud mit Salz und Pfeffer. Geben Sie den Sud für die letzten 10–15 Minuten zu dem Fisch und dem Gemüse in den Dampfgarer.
6. Schälen Sie Kartoffeln und garen Sie sie mit dem Dampfgarer in einem zusätzlichen Garbehälter. Servieren Sie diese als Beilage.

Gemüse-Mozzarella-Auflauf
(4–6 Portionen)

Zutaten
250 g Möhren, geschält
250 g mittelgroße Kartoffeln, geschält und halbiert
250 g Brokkoli, nur die Röschen
250 g Blumenkohl, nur die Röschen
1 große Zucchini (ganz)
400 g Mozzarella

für die Soße:
1 Teelöffel Instant-Gemüsebrühe
½ Teelöffel Muskatnuss, gerieben
½ Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer
150 g Sahne
1 Messerspitze Senf

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:
maximale Füllstandsmenge

1. Waschen Sie die Brokkoli- und Blumenkohlröschen und die Zucchini. Legen Sie die Brokkoli- und Blumenkohlröschen in den untersten Garbehälter. Waschen und schälen Sie die Möhren. Schälen und halbieren Sie die Kartoffeln. Legen Sie die Kartoffeln und Möhren in den untersten Dampfbehälter. Lassen Sie den Dampfgarer das Gemüse 25–30 Minuten garen. Zerkleinern Sie die Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben und geben Sie diese nach ca. 15 Minuten in den obersten Garbehälter dazu.
2. Lassen Sie das Gemüse ca. 5 Minuten abkühlen, damit Sie es zum Zerkleinern anfassen können. Schneiden Sie die Kartoffeln, die Möhren in ca. 1 cm dicke Scheiben. Schneiden Sie die Brokkoli- und Blumenkohl-Röschen in ca. 2 x 2 cm große Stücke.
3. Verwenden Sie eine große Auflaufform für das Gemüse.
4. Vermengen Sie die Sahne, den Pfeffer, die Muskatnussportion, den Senf und die Instant-Gemüsebrühe.
5. Begießen Sie das Gemüse gleichmäßig mit der Soße.
6. Schneiden Sie den Mozzarella in dünne Scheiben. Verteilen Sie den Mozzarella über das Gemüse.
7. Decken Sie die Auflaufform ab. Lassen Sie den Auflauf im Backofen ca. 10–15 Minuten backen. Der Käse sollte verlaufen sein.